Creative Enzymes®

サフラワーエキス

Cat. No. EXTW-117

Lot. No. (See product label)

はじめに

用途	飲料、アイスクリーム、食品、医品、化粧品産業で使用される天然色素。
別名	サフラワーエキス; カルタムス・ティンクトリウス L.

製品情報

種	カルトマス・ティンクトリウス L.
由来	花
外	黄色の細かい粉
純度	2%-4% カルタミン（Carthamin） HPLCによる、5-10:1 TLCによる

使用法とパッケージング

包装	25KG/ドラムの中に食品が入った二重のプラスチック袋

保管・発送情報

保存方法	直射日光を避けて、適切な保管状況下で2年間保管されます。