

製品規格書



第1版:2025.5.13 作成

株式会社サンクト
SANCT CORPORATION

東京都江東区新大橋 3-5-1

TEL : 03-5624-1688

品 名 : トマト色素 (20%) (食品添加物)

: トマト色素、Tomato Color、トマトリコピン

本品は、トマト (*Lycopersicon esculentum* Mill. (*Solanum lycopersicum* L.)) の果実から得られた、リコピンを主成分とするものである。食用油脂 (紅花油) を 80 % 含む。本品の色価 ($E_{1cm}^{10\%}$) は 300 以上で、その表示量 (7,400) の 95~115 % を含む。

性 状 : 本品は、褐~暗赤色の液体で、特異なにおいがある。

確認試験 : (1) 本品の表示量から、色価 300 に換算して 0.1 g に相当する量を量り、酢酸エチル 100 mL に溶かした液は、橙色を呈する。
(2) 本品をヘキサンに溶かした液は、波長 438~450 nm、465~475 nm 及び 495~505 nm に吸収極大がある。
(3) 本品の表示量から、色価 300 に換算して 0.1 g に相当する量を量り、酢酸エチル 10 mL に溶かし、検液とする。検液 5 μ L を量り、対照液を用いず、ヘキサン/アセトン混液 (7:3) を展開溶媒として薄層クロマトグラフィーを行い、展開溶媒の先端が原線から約 10 cm の高さに上昇したとき展開を止め、風乾するとき、 R_f 値が 0.7~0.8 付近に黄赤色のスポット (リコピン) を認める。このスポットの色は、亜硝酸ナトリウム溶液 (1→20) を噴霧し、続けて硫酸試液 (0.5 mol/L) を噴霧するとき、直ちに脱色される。ただし、薄層板には、薄層クロマトグラフィー用シリカゲルを担体とし、110℃で 1 時間乾燥したものを使用する。

試験項目	規格値	試験方法
リコピン含量	20 % 以上	HPLC
色価 ($E_{1cm}^{10\%}$)	7,030 ~ 8,510	第 10 版食品添加物公定書
鉛 (Pb)	1 μ g/g 以下	第 10 版食品添加物公定書
ヒ素 (As)	3 μ g/g 以下	第 10 版食品添加物公定書
一般生菌数	1,000 個/g 以下	食品衛生検査指針 (微生物編)
大腸菌群	陰性	食品衛生検査指針 (微生物編)
酵母及びカビ	100 個/g 以下	食品衛生検査指針 (微生物編)
備考		

保管条件 : 遮光、室温、気密容器

賞味期限 : 製造日より 2 年