

製品ライン:

## SPRINGER® スタンダード 酵母エキス

## Springer® 0402 / 20 - MG - L 微小顆粒パウダー

製品概要 Springer®0402/20-MG-Lは、中塩分濃度を持つスプレードライ酵母エキスです。 多様

な食品アプリケーションにおいて、ボディ感と食感を向上させる、<u>マイルドな野菜そして</u> 肉様のフレーバーを作り出します。この "MG" グレードは、粉じんの生成を最小限にする 微小顆粒状で、易流動性の特性を高め、水へのより良い分散性/溶解性をもたらします。

他のグレードより少し粗い粒子サイズを持ちます。

ラベル表示 酵母エキス

**アプリケーション** - スープストック、スープ、ソース、グレービー

- インスタント食品、肉及び魚製品

- ビスケット、焼成製品、ポテトチップ、セイボリースナック

- シーズニング、フレーバーブレンド処方、セイボリープレミックス

物理-化学的特性 溶解性 完全に溶解する

**色** 薄いベージュ色 **10%溶液での色** ゴールデンイエロー

. . . . .

成分構成乾物量94.0 以上g/製品100g塩化ナトリウム17.0~21.0pH5.5~5.9総窒素8.4~9.8タンパク質(窒素 x 6.25)52.5~61.3灰分9.0~14.0

**包装** 15kg入りポリライナー付きペーパーバッグ

保管条件/賞味期限 日光を避けた乾燥した冷暗所にて保管のこと/元封状態で製造後3年間







www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3FTel:03-3563-7531 Fax:03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F Tel:06-6341-3119 Fax:06-6348-1732