

製品ライン:

**SPRINGER<sup>®</sup> 4000**  
**酵母エキス**

## Springer<sup>®</sup> 4004 / 0 - PW - L パウダー

### 製品概要

Springer<sup>®</sup> 4004/0-PW-L は、モラセスペースの培地で特別に培養された *Saccharomyces cerevisiae* 菌株の自己消化により得られた天然のスプレードライ酵母エキスです。この酵母エキスはセイボリープリパレーションに、より多くのボディ感を与え、そして多様な食品アプリケーションにおいて、旨みと肉様の風味を作り出します。Springer<sup>®</sup> 4004/0-PW-L は、特に低塩レシピやMSGの代替処方に適しています。

### 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

成分構成  
g / 製品100g

乾物量	94.0 以上
塩化ナトリウム	0.5 以下
pH	5.0 ~ 6.0
総窒素	9.5 ~ 11.5
タンパク質 (窒素 x 6.25)	59.4 ~ 71.9
総炭水化物	12.0 ~ 18.0
灰分	8.0 ~ 12.0
脂質	微量
総カロリー	1348kJ(323kcal)

### 包装

15kg / 20kg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

日光を避けて乾燥した冷暗所にて保管のこと / 元封状態で製造後24ヶ月間