

製品ライン:

SPRINGER® スタンダード 酵母エキス

Springer® 0203 / 0 - PW - L パウダー ウィズアウトソルト

製品概要

Springer®0203/0-PW-Lは、スプレードライの無塩酵母エキスです。
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、特有のマイルドなセイボリーベジタブルフレーバー（ブロス）を作り出します。
Springer®0203/0-PW-Lは、特に低塩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
10%溶液での色	ゴールドンイエロー

成分構成

100gの製品中

乾物量	94.0 以上
塩化ナトリウム	0.5 以下
pH	5.5 ~ 5.9
総窒素	10.4 ~ 12.4
タンパク質(窒素 x 6.25)	65.0 ~ 77.5
灰分	10.5 ~ 15.0

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



株式会社 光洋商会

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3F
Tel: 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