

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、マイルドな野菜そして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	ゴールドイエロー

成分構成

g/製品100g

乾物量	94.0 以上
塩化ナトリウム	17.0 ~ 21.0
pH	5.5 ~ 5.9
総窒素	8.4 ~ 9.8
タンパク質(窒素 × 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