

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべK-R

■ 商品特長

味に伸びを与えるかつお節由来のペプチドを多く含んだかつお節調味液です。お求めやすい価格を実現しておりますので、経済性を求める加工食品におすすめです。

■ 用途及び標準使用量

液体調味料、漬物、惣菜：0.2～5.0%
その他加工食品全般にご使用ください。

■ 名称

かつお節調味液

■ 原材料名

かつお節抽出液（国内製造）、たん白加水分解物、食塩、かつお節エキス、かつおエキス、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）、安定剤（キサンタン）

■ 使用食品への推奨表示

かつお節調味液／調味料（アミノ酸等）
又は かつお節エキス／調味料（アミノ酸等）

■ 容量・容器

20kg・バッグインボックス

■ 賞味期限

製造後12ヶ月（未開封）



■ 成分分析値例

pH (5%溶液)	アミノ態窒素	全窒素	アルコール分
6.0	0.4%	0.8%	8.0 v/v%
食塩	比重		
10.0%	1.10		

■ 製造方法

