

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべKZ-1

■ 商品特長

原料にかつお節と雑節(さば節、むろ節)を使用した混合タイプのかつお節調味液です。雑節の特長であるコクや雑味の付与に効果的です。

■ 標準使用量

惣菜、漬物、液体調味料：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

魚介抽出液(さば節、かつお節、むろ節)(国内製造)、かつおエキス、食塩、砂糖、たん白加水分解物/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(さばを含む)/調味料(アミノ酸等)、
又は かつお節エキス(さばを含む)/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)	全窒素	アルコール分	食塩
6.0	2.0%	6.5 v/v%	13.0%
比重			
1.22			

■ 製造方法

