

商品のご案内

さば節調味液 だしるべSB-5

■ 商品特長

さば節の特長である雑味成分を豊富に含んださば節調味液です。使用食品にコク・雑味を付与します。調味料（アミノ酸等）不使用です。

■ 用途及び標準使用量

液体調味料（つゆ類、ラーメンスープ等）：1.0～5.0%
その他加工食品全般にご使用ください。

■ 名称

さば節調味液

■ 原材料名

さば節抽出液（国内製造）、さばエキス、デキストリン、食塩／酒精、安定剤（キサントラン）

■ 使用食品への推奨表示

さば節調味液 又は さば節エキス

■ 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）	アルコール分	食塩	比重
5.5	5.0 v/v%	12.0 %	1.16

■ 製造方法

