

# 商品のご案内

## かに調味液 だしるべG-5

### ■ 商品特長

かに殻を主原料とした抽出液を使用し、風味に幅、広がり、複雑さがあり、味の伸びにも優れています。かに風味を経済的に付与することができます。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、漬物、惣菜：1.0～5.0%  
その他加工食品全般にご使用ください。

### ■ 名称

かに調味液

### ■ 原材料名

かに抽出液（国内製造）、たん白加水分解物、食塩、アルコール、デキストリン／香料、安定剤（キサンタン）

### ■ 使用食品への推奨表示

かに調味液／香料 又は かにエキス／香料

### ■ 容量・容器

20kg・バッグインボックス

### ■ 賞味期限

製造後8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
6.5	0.2%	0.3%	7.0 v/v%
食塩	比重		
14.5%	1.13		

### ■ 製造方法

