商品のご案内

醗酵調味液 味しるベJP200

■ 商品特長

たん白塩酸分解物不使用のみりんタイプの発酵調味液です。すっきりした甘みとコク・うま味を付与します。

■ 用途及び標準使用量

水産練り製品、漬物、たれ・つゆ類、佃煮、惣菜、食肉加工、その他加工食品全般にご使用ください。 標準使用量は $1\%\sim15\%$ 。

■ 名称

醗酵調味液

■ 原材料名

糖類(液状ブドウ糖、果糖ブドウ糖液糖、砂糖)(国内製造)、アルコール、大麦醗酵液、小麦たん白酵素分解物、食塩、醗酵調味液(清酒タイプ)、醸造酢

■ 使用食品への推奨表示

醗酵調味液 (小麦含む)

■ 容量·容器

201・バッグインボックス

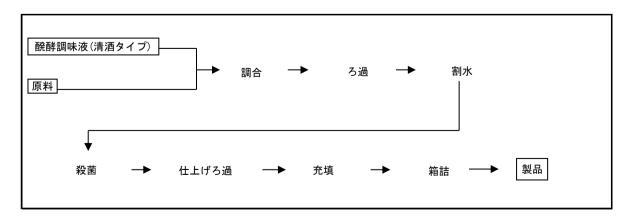
■ 賞味期限

製造後12ヶ月(未開封)

■ 成分分析値例

_	77473 73 1/1 III 1/3			
	p H (原液)	全窒素	全糖	アルコール分
	4.0	0.040 w/v%	41.0 w/v%	11.0 v/v%
	食塩	エキス分	比重	
	2.3 w/v%	49.0 w/v%	1.18	

■ 製造方法



40211