

商品のご案内

醱酵調味液 味しるべD-50N

■ 商品特長

アルコール分を50%以上含む高アルコールタイプの醱酵調味液です。
食品の保存性を高め、生めんなどの小麦粉製品の食感を向上します。

■ 用途及び標準使用量

生中華めん、生うどん、餃子の皮、ワンタンの皮などの小麦粉製品や味噌、醤油、水産加工品などにご使用ください。
標準使用量は2%～5%。

■ 名称

醱酵調味液

■ 原材料名

アルコール（国内製造）、食塩、醱酵調味液（清酒タイプ）、たん白加水分解物、大麦醱酵液、梅酢エキス

■ 使用食品への推奨表示

醱酵調味液

■ 容量・容器

18L・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（原液）	酸度	全窒素	アルコール分
4.5	0.4	0.020 w/v%	52.5 v/v%
食塩	エキス分	比重	
8.1 w/v%	12.5 w/v%	0.98	



■ 製造方法

