

商品のご案内

機能性調味料 味なれKJ1

■ 商品特長

かつお節のたんぱく質由来のペプチドを多く含み、食品に味の伸び、広がりを与え、塩なれ、酢なれ、まろやかさなどの味の調和に効果を発揮します。
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、漬物、惣菜：0.5～5.0%
その他加工食品全般にご使用ください。

■ 名称

醸造調味料

■ 原材料名

かつお節分解物（小麦・大豆を含む）（国内製造）、食塩／酒精

■ 使用食品への推奨表示

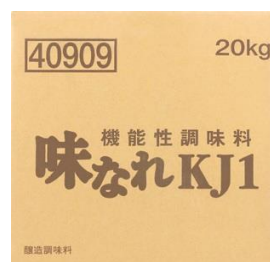
醸造調味料（小麦・大豆を含む）又は 醗酵調味料（小麦・大豆を含む）
又は かつお節エキス（小麦・大豆を含む）

■ 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)	アミノ態窒素	全窒素	アルコール分
5.5	0.7%	1.4%	6.0 v/v%
食塩	比重		
10.5%	1.13		

■ 製造方法

