

防腐、防劣
保持米饭松软少酸味

米饭改良粉 粉末

TAKUMI
炊味

防止因冷链物流或低温储存而引起的劣化。

煮饭时添加本品，可增强米饭风味和白度。

本品中配有炊饭油，可使米饭色泽光亮，且更适宜于成型机。

可抑制因久放而导致的变质，确保米饭24小时后亦能保持良好状态。

本品pH值呈酸性，但酸味甚少。

因使用天然材料制成，添加物表示栏仅需显示【酸味料】即可

内容量	1kg
重量	1kgX10 袋
包装方式	立式铝袋
外箱尺寸 (mm)	470x420x150 (mm)
原材料	淀粉糊精 糖浆 植物油脂 还原糖浆 食盐 酸味料
添加物表示	酸味料
保存方法	避免阳光直射，阴凉之处
保质期	制造后未开封 18 个月
使用方法	1. 1kg 生米添加 20g 本品。 2. 煮饭时添加，需充分搅拌（如未能充分搅拌，可能会焦）。 3. 添加时会出现白色浑浊物，或浮油，属于正常现象。 4. 本品中已配有炊饭油，无需额外添加食用油。



制造商

株式会社 味京

〒601-8394 京都府京都市南区吉祥院中河原北町 17-1 TEL 075-204-1430 FAX 075-323-3860