

商 品 名	菜肴专用・持久保鲜剂 美味 SAFE1202	
本品为使菜肴持久保鲜的食品添加物，能够在不损坏菜肴美味的同时，延长菜肴的保鲜时间。		
容 量	1 Kg× 1 0 袋	
重 量	1 0 Kg (1 C/S)	
包装形态		
外箱尺寸		
容 器	铝 pouch 袋	
原 料	PH 调节剂、甘氨酸、ε-多聚赖氨酸	
添加剂名	PH 调节剂、甘氨酸、ε-多聚赖氨酸	
保存方法	请避免直射阳光、高温多湿，于阴凉干燥处保存。	
保质期限	自生产日起 1 年内	
使用方法	①以全部菜肴原料・蒸煮汤汁的 0.5%的用量为一般标准（上下限为 0.4%~1.0%）。 ②在蒸煮过程中添加，充分搅拌使其均匀溶解。 例如 制作饼麴时 饼麴原料 5kg 调味料；（酱油、甜料酒、砂糖、盐、水等）5kg 则本品添加量为：(5kg+5kg) *0.005=50g ③制作色拉等食品时，请在直接在原料中直接加入本品搅拌使用。 上述添加量为一般标准，请根据品质、时间长度来调整本品的添加量。 （关于食品保持期限，敝公司可以做检查报告。如有需要，请与我们联系。）	
特 征	• 以往的食品添加物经常会伴随食品出现酸味或苦味的缺点，而本品不但不会损坏食物本身的味道，而且还能提升美味。 • 以往的食品添加剂中，为了不出现酸苦味而必须控制添加量，结果是抗菌效果不佳。但使用本品则不会出现此类问题。 • 无论加热与否，都能达到理想的抗菌效果。 • 本品易溶于水，因此随时都能方便使用。 • 使用本品不会因添加量的增减而改变食品的质量，因此可以应付长时间的商品流通。 • 本品为粉末状，因此不必担心制作色拉等物时水分难以调节的问题。 • 本品为弱酸性，因此也可以用于烹调碱性菜肴。	
制造商 销售商	株式会社 味京 〒601-8116 日本京都市南区吉祥院中河原里北町 1 7 - 1 T E L ：0081-75-204-1430	