

品 名	米饭保鲜剂 PERISH・GUARD α (S)	
本品为使用天然素材研制而成的 pH 值调节剂,可防止米饭变馊及因冷藏引起的米饭回生现象。		
容 量	2kg×6 瓶	
重 量	12kg (1 C/S)	
包装形态		
外箱尺寸	225×330×320 (mm)	
容 器	1.8ℓ 塑料瓶	
原 料	糖类、酿造醋糊精、饮用水	
添加剂名	(日本) pH 值调整剂	
保存方法	避免直射阳及光高温多湿、请于阴凉干燥处保存。	
保质期限	自生产日起 1 年内	
使用方法	<p>① 添加量：1 kg 普通大米添加 30g 本品。</p> <p>② 添加并充分搅拌后再煮饭。(搅拌不充分可能会产生糊饭现象)</p> <p>③ 炊煮含盐分的米饭或菜饭时,由于此类米饭产品变馊及回生现象发生得比较快,需添加正常量 120%的本品后再煮饭。</p> <p>    例)白米饭 / 寿司饭 ⇒ 4.2kg 大米里需添加 120g 本品</p> <p>        含盐饭 / 菜饭 ⇒ 4.2kg 大米里需添加 150g 本品</p> <p>    以上数字仅供参考,请根据实际对米饭品质及保存时间的要求酌情增减添加量。</p> <p>④ 本品不仅能抑制细菌的繁殖,还能使米饭经受住 5℃ 以下温度环境的运输和保存。</p> <p>⑤ 在使用本品时,建议您同时配合使用本公司的米饭改良油 『米饭保湿油 SEPARATOR No.1 (S)』。</p>	
特 征	<ul style="list-style-type: none"> <li>防止米饭变馊,且几乎没有酸味,使米饭达到松软可口的效果。</li> <li>防止因冷藏运输及低温保存而引起的米饭回生现象。</li> <li>米饭成型时可减少食用油的添加量,防止米饭产品变油腻。</li> <li>煮饭时添加本品,可提升米饭的口感和光泽程度。</li> <li>能抑制米饭放置一段时间后的劣化现象,使米饭 24 小时后也能保持刚煮好时的状态。</li> <li>本品的 pH 值虽为酸性,但几乎没有酸味。</li> <li>本品使用天然素材研制而成,在日本添加剂名只显示 pH 值调节剂或酸味剂即可。</li> </ul>	
制造商 销售商	<p>株式会社 味京</p> <p>〒601-8394 日本京都市南区吉祥院中河原里北町 1 7 - 1</p> <p>T E L : 0081-75-204-1430 F A X : 0081-75-323-3860</p>	