

品 名	米 饭 保 湿 油 SEPARATOR No. 1 (S)	
<p>本品为富含保湿效果的米饭改良油，使用本品不但能使米饭不粘锅不粘模具，还可提升米饭的口味与光泽，并有效抑制因长时间保存或冷藏运输而引起的米饭回生现象。</p>		
容 量	1.8 ℓ×6 瓶	
重 量	10.8 ℓ (1 C/S)	
包装形态		
外箱尺寸	225×330×320 (mm)	
容 器	1.8ℓ 塑料瓶	
原 料	食用菜籽油、食用棕榈油、食用油脂	
添加剂名	(日本) 天然素材制成物，无需显示添加剂名	
保存方法	保存场所内严禁烟火。	
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 5.0cc 本品。 (例：煮 4kg 大米时，可添加约 20cc 本品)</p> <p>② 做什锦饭时，为防止出现夹生饭、糊饭等现象，1 kg 大米可添加 7.0 cc 本品。 (例：煮 4kg 大米时，可添加约 30cc 本品)</p>	
特 征	<ul style="list-style-type: none"> • 可长时间保持米饭的口感及香味不变。 • 用少量添加剂即可使米饭不粘锅不粘模具。 • 无粘着感和油腻感，不损害米饭的味道和香气。 • 可防止因真空冷却或自然冷却而造成的米饭表面干燥现象，以及因长时间保存而导致的米饭回生现象。 • 添加本品后，温度变化对米饭质量的影响变小，适用于米饭的低温运输和冷藏保管。 • 本品使用天然素材研制而成，根据日本法律，无需显示添加剂名。 • 原料为食用植物油脂，对塑料容器不存在任何影响。 	
注意事项	<ul style="list-style-type: none"> • 保存场所内严禁烟火。 • 请勿在超过 30℃ 的地方长时间保存，否则可能会导致本品的酸化败。 • 将本品保存于 10℃ 以下的地方时，出现结晶属于正常现象，不会影响产品质量。 	
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>	