

商品名	味セーフ 115	
本品は、風味を損なわずに、玉子製品の日持ちを向上させることを目的とした食品添加物です。		
規格	20ℓ	
重量	20ℓ (1C/S)	
梱包形態		
外箱サイズ(mm)	300 × 330 × 300 (mm)	
容器	20ℓ容 キュービーテナー	
原材料	アルコール、乳化剤、保存料 (しらこ蛋白、リゾチーム)	
添加物表示	保存料(しらこ蛋白、リゾチーム)、 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)	
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて 保存してください。	
品質保持期限	製造日から1年	
使用方法	<ol style="list-style-type: none"> ①卵、調味料など原料全体に対して 2.0%程度添加して下さい。 ②製造時に添加し、よく攪拌して溶かして下さい。 例:だし巻き製造時 卵 2Kg だし汁(醤油・味噌・砂糖・塩・水 他) 4Kg $(2\text{Kg} + 4\text{Kg}) \times 0.02(2.0\%) = 120\text{g}$ (添加量) ③玉子豆腐の製造では、最初の原料混合時に混ぜてご使用下さい。 添加量は目安です。品質・日持ち状態をご確認の上、添加量を加減して下さい。 (弊社では日持ち検査も行っております。ご相談下さい。) 	
特徴	<ol style="list-style-type: none"> ① 従来の食品添加物にありがちな酸味、酸臭や苦味が出にくいので、惣菜本来の味を活かした商品に仕上がります。 ② 加熱・非加熱のどちらの調理方法でも満足の行く静菌効果が得られます。 ③ 水に溶けやすいため、調理のどの段階でも簡単に使用頂けます。 ④ 惣菜の品質を変えずに、長時間の商品流通に対応できます。。 ⑤ 玉子の色落ちを防ぎ、鮮やかな色を維持します。 	
製造元・販売元	株式会社 味京 〒 601-8394 京都市南区吉祥院中河原里北町17-1 TEL 075-204-1430 FAX 075-323-3860	

