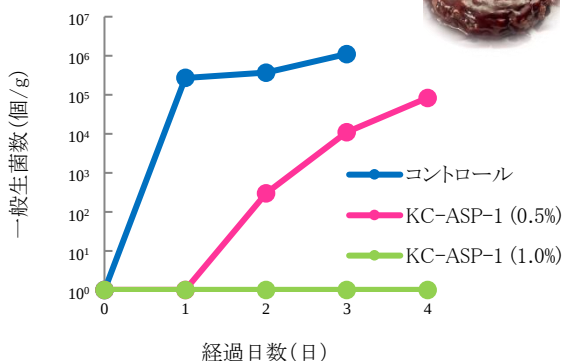


KC-ASP-1は惣菜用の調味料・酸味料製剤です

- ◎ 酸味・うま味成分をバランスよく配合していますので、食品のおいしさを引き立てます。
- ◎ 酢酸ナトリウム、グリシンを配合していますので日持ち向上効果が見られます。

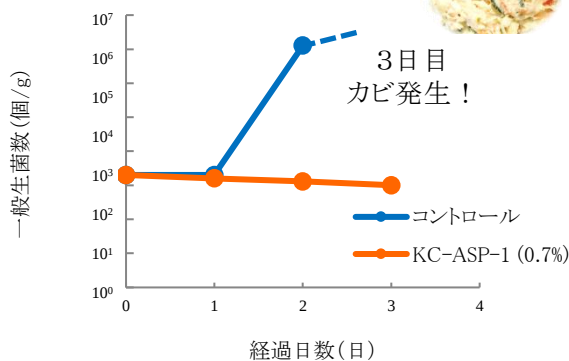
(保存試験実施例 経日の菌数を測定)

ハンバーグ(加熱食品)



加熱加工食品の場合、菌数10⁵個/g以下が可食状態とみなせます。

ポテトサラダ(非加熱食品)



非加熱加工食品の場合、菌数10⁶個/g以下が可食状態とみなせます。

➡ KC-ASP-1の添加により菌数の増加が抑えられ、消費期限の設定に効果的です

使用方法

食品に対して0.5%～1.5%添加して下さい。

使用例:	ハンバーグ	0.8～1.2%
	八宝菜	0.7～1.0%
	焼き鳥(タレ)	1.0～1.2%

	ポテトサラダ	0.4～0.7%
	クリームコロッケ	0.8～1.2%

食品への表示例

- ・調味目的で使用した場合 ⇒ 調味料(アミノ酸等), 酸味料
- ・日持ち向上目的で使用した場合 ⇒ 酢酸Na, グリシン, 調味料(アミノ酸等)
- ・酸味目的で使用した場合 ⇒ 酸味料, 調味料(アミノ酸等)
- ・pH調整 及び
グリシンを日持ち向上目的で使用した場合 ⇒ pH調整剤, グリシン, 調味料(アミノ酸等)

荷姿・品質保証期限

荷 姿 : 1kg ポリ袋×20個
品質保証期限 : 製造後1年

