

商品名	味セーフ625	
本品は、惣菜の味を損なわずに日持を向上させることを目的とした食品添加物です。		
規格	1Kg × 10袋	
重量	10Kg (1C/S)	
梱包形態	外装ダンボール	
外箱サイズ(mm)	425 × 330 × 180 (mm)	
容器	アルミパウチ袋	
原材料	pH 調整剤、グリシン、保存料 (ε-ポリリジン)	
添加物表示	pH調整剤、グリシン、保存料 (ε-ポリリジン)	
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原料・炊き煮汁を合わせた全体に対して0.5%添加が目安です。(0.4~1.0%) ②煮炊き汁製造時に添加し、よく攪拌して溶かしてください。 例：餅麩製造時 餅麩原料 5Kg だし汁(醤油・味噌・砂糖・塩・水 他) 5Kg (5Kg + 5Kg) × 0.005(0.5%) = 50g (添加量) ③サラダ等の製造では、原料混合時に混ぜてご使用ください。 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 サラダなどのような水を使わない惣菜でも、野菜の水分で有効成分が素材に染み込む事により十分な効果が発揮されます。 ⑥ 野菜などの色落ちを防ぎ、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	