


商品名	<b>パリッシュ・アップF</b>	
本品は、冷凍米飯の保存中及び解凍後の老化、劣化を防止することを目的とした調味液です。		
規格	20Kg	
重量	20Kg (1C/S)	
梱包形態		
外箱サイズ(mm)	300×300×300	
容器	20ℓ容 キュービーテナー	
原材料	糖類(還元水飴、水飴)、デキストリン、醸造酢、発酵調味料、食塩、コラーゲン(ゼラチン)、酸味料	
添加物表示	酸味料	
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6ヶ月	
使用方法	<p>① 生米 1kg に対して 40～70g を基準に添加してください。          冷凍米飯の場合 生米 1kg に対して 50～70g          チルド米飯の場合 生米 1kg に対して 30～50g</p> <p>② 炊飯時に添加し、よく攪拌してください。(攪拌が少ないと焦げる事があります)</p> <p>③ 弊社のオイル(セパレーターNo.1)と併せてご使用いただくと、より効果的です。          冷凍米飯の場合 生米 1kg に対して 5g 程度          チルド米飯の場合 生米 1kg に対して 10g 程度</p>	
特徴	<p>① 夏場の高温多湿時にも十分な効果を発揮する調味液です。</p> <p>② 米飯のチルド物流やチルド保管による<b>劣化を防止します。</b></p> <p>③ オイルが少なくても良好に成型できるため、ごはんが<b>油っぽくなりません。</b></p> <p>④ 嫌な風味をマスキングし、白く光沢のあるごはんになります。</p> <p>⑤ 添加物表示は必要ですが、高温多湿期には安心してお客様に商品を提供できます。</p>	
使用上の注意	<p>① 淡褐色～褐色の色がついていますが、これは素材の色です。色の濃淡による品質の違いはありません。</p> <p>② 低温でゲル状になることがありますが、品質には問題ありません。</p>	
製造元・販売元	<p>株式会社 味京</p> <p>〒 601-8394 京都市南区吉祥院中河原里北町17-1</p> <p>TEL 075-204-1430 FAX 075-323-3860</p>	