

食品添加物製剤 ハイフェクト10H

■特徴

- 卵を使用した製品の冷凍耐性が向上します。
- クリーム(乳製品)を使用したムース等の冷凍耐性が向上します。
- メレンゲの保形性にすぐれ、きめ細やかなメレンゲを作ります。
- しっとりとした焼き菓子を作ることができます。
- 甘味度が低く、風味への影響が少ないので広範囲の食品に使えます。
- 対象アレルギー物質27品目に該当する原料は使用していません。

■使用量の目安

【焼き菓子等の生地】	全体配合の2～5%
【キッシュ、ムース等】	全体配合の2～5%
【メレンゲに】	卵白に対して5～15%

■仕様

【成分及び重量】	メチルセルロース10%、食品素材90%
【荷姿】	12kg (2kg×6袋)
【保存方法】	要冷蔵 (10℃以下)
【賞味期限】	未開封1年

■表示例

安定剤(メチルセルロース)

■使用基準

本品の使用量は、食品の20%(メチルセルロースとして2.0%)以下でなければならない。ただし、メチルセルロースをカルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、デンプングリコール酸ナトリウム及びデンプンリン酸エステルナトリウムの1種以上と併用する場合にあたっては、それぞれの使用量の和が食品の2.0%以下でなければならない。

株式会社デリコジャパン

〒590-0832 大阪府堺市堺区出島浜通2番18号

(TEL) 072-247-3740 (FAX) 072-247-3750 (URL) <http://www.djm.co.jp/>