

SCK-1

■特徴

- でん粉の老化による硬化を抑制します。
- 口どけを良くします。
- サクサクとした食感を強化します。
- 焼き菓子へのしっとり感を向上します。
- 冷凍耐性を付与します。

■主な使用製品と使用方法

フィナンシェ、マドレーヌなどの焼き菓子・パン・どら焼き

小麦粉に対して1.5%~4%を目安にご使用ください。

又は、全体量の0.5%~3%を目安にご使用ください。

■仕様

【荷姿】8kg(1kg×8袋) 【保存方法】湿気を避け冷暗所保管 【賞味期限】1年

■表示例

【食品部分】糖類加工品 【添加物】乳化剤・安定剤(キサンタンガム)

【アレルギー物質】 なし

■栄養成分値（100gあたり・推定値）

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
395kcal	0.1g	19.7g	78.8g	0.002g

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/>