

ランパワーG

本品は、中華麺の弾力強化及びゆで伸びを抑制することを目的とした、ハイゲル卵白と粘着性の高い特殊な小麦グルテンを用いた品質改良剤です。

特 徴

本品は、淡黄白色の粉末で、異味・異臭は全くありません。卵白の凝固力とグルテンの結着力の相乗効果により麺に独特の腰と弾力が補強されます。また、粉に対する分散が速く、予備攪拌も短時間で行われます。

吸水も速くなり、保水力が強いので、無添加品より1～3%多く加水が必要となり、歩留が向上します。さらに、ゆで伸びを抑制しますので、業務用麺に効果的です。

本品は、卵白と同様にお使いいただけます。

使用方法

本品を小麦粉1袋(25kg)に対し250～500g(1～2%)の割合で、ミキシング前に粉体混合してご使用ください。

原 材 料

卵白粉末、小麦グルテン粉末、食品素材

アレルギー物質(特定原材料等27品目):小麦、卵

遺伝子組換え対象農産物:含まれていません

牛等由来原料:含まれていません

表示方法

本品を食品に使用した場合は、原材料として「卵白粉末、植物性たん白(小麦)」、「卵白粉末、粉末状植物性たん白(小麦)」又は「卵白粉末、小麦たん白」のいずれか一つを表示してください。なお、他の原材料等で小麦、卵を含む旨の特定原材料表示を行う場合は、繰り返し表示する必要はありません。

保存方法

本品は保存性に優れますので、冷蔵・冷凍の必要はありません。湿気を避け、常温で保管してください。

包装形態

15kgポリ袋入 段ボールケース

 **日本葉緑素株式会社**

東京都千代田区神田須田町一丁目34番6号 吉田ビル
TEL 03-3256-8536 FAX 03-3254-7996

<http://www.nyk-jc.co.jp/>
E-mail: info@nyk-jc.co.jp