

卵黄パウダー

本品は、鶏卵の卵黄をスプレードライし、熱殺菌後粉末化した商品です。

特 徴

本品はケーキミックス、インスタント食品、菓子パン、黄味あん、クッキー、アイスクリーム、プリン、カスタードクリーム、麺類の使用に適します。

使用方法

小麦粉原料の製品に使用する場合は、粉体に直接加えてミキサーで予備混合後に加水してください。なお、液状でご使用になる場合は、少しずつ水を加えて溶かしてください。本品1kgに対して水1.25kgの割合(全量として2.25kg)で溶解すると元の卵黄液と同じ濃度になります。

表示方法

卵黄粉末

アレルギー物質（特定原材料等27品目）：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

備 考

- 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。湿気を避けて常温で保管してください。
- 開封後は密封の上、湿気を避けて常温で保管してください。
- 本品を食品に使用した場合の表示は、原材料として「粉末卵黄」等と表示してください。なお、他の原材料等で「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。

包装形態

15kg クラフト袋入



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