

卵白パウダー

本品は、鶏卵の卵白をスプレードライし、熱殺菌後粉末化した商品です。通常の卵白よりゲル強度が高いタイプです。

特長

本品は淡黄色の粉末で、凝固力・結着力に優れた卵白粉末です。ハム・ソーセージ等畜肉加工品への品質改良、水産練り製品の結着・弾力強化、保水性の向上、ラーメン・パスタの弾力強化、味覚改善、各種ミックス粉の接着、品質改良に使用できます。

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。魚肉ねり製品、ハム・ソーセージには肉に直接加え、ミキシングしてください。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 7kg の割合（全量として 8kg）で溶解すると元の卵白液と同じ濃度になります。

原材料

卵白粉末

アレルギー物質(特定原材料等28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「粉末卵白」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

20kg 入（10kg ポリ袋 × 2） 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34-6 イクセルビル
〒101-0041 TEL 03-3256-8536 FAX 03-3254-7996

<https://www.nyk-jc.co.jp/>

E-mail: info@nyk-jc.co.jp