

# 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 徴

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。

## 表示方法

### 卵白粉末

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](mailto:info@nyk-jc.co.jp)