

茹でうどん(水洗いで食するタイプ)

《配合》

配合原料	対粉率	備考
小麦粉(中力粉)	60%	
タピオカ加工澱粉	40%	
【以下粉体混合】		
※スーパーグル85H	4.0%	高活性小麦蛋白
※手打ち名人	1.0%	澱粉製剤
【以下溶解混合】		
※エマエース	1.0%	乳化油脂
グリシン	1.0%	
食塩	3.0%	
加水	38.0%	

※当社商品

《製造条件》

ミキシング	:	H2分 L13分 (真空圧-600mm/Hg)
熟成	:	60分
麺厚	:	3.0mm
切刃	:	#10角
茹で湯pH	:	5.0~6.0 (サンクイーン使用)

日本コロイド株式会社
NIPPON COLLOID CO.,LTD

本社 〒113-0033 東京都文京区本郷1-28-24
Tel: 03-5689-2040 Fax: 03-5689-2044
札幌営業所 〒062-0931 札幌市豊平区平岸一条一丁目六番一号
Tel: 011-823-1568 Fax: 011-823-1567
中部連絡所 〒509-0145 岐阜県各務原市鵜沼朝日町4-191-7
Tel: 058-385-4354 Fax: 058-385-4354
茨城工場 〒315-0122 茨城県石岡市東成井1883