

うどん・そば用 ほぐれ向上剤製剤

ほぐれ和麺

for Japanese noodle

MEMO

当社従来品と比べ格段の差で麺がほぐれる

〔油脂を使用していない為〕

- ・酸化臭の問題を改善
- ・小麦粉とのミックスが容易

〔粉体混合の為〕

- ・排水問題の解決
- ・噴霧、浸漬工程を省ける

◆ 用途

調理麺、茹で麺、冷凍麺、乾麺(冷麦、そうめん等)
即席麺、生麺(冷やしざる等) 等

◆ 使用方法

対粉1%~2% 粉体混合

◆ 色・性状

淡黄色粉末

◆ 表示例

増粘剤(アルギン酸エステル、増粘多糖類)、グルコマンナン、
原材料の一部に小麦を含む

◆ アレルギー特定物質

小麦。表示は上記の通り。

◆ 賞味期限

未開封製造後6ヶ月

◆ 荷 姿

2kg × 10 (ダンボールケース)
25kg (クラフト袋)ほぐれ和麺 のお問い合わせは
5 03-5689-2040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1-6-1
Tel: 011-823-1568 Fax: 011-823-1567
中部連絡所 〒509-0145 岐阜県各務原市瑞沼朝日町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