

SCK-5

■特徴

1. 食感を保ちながら割れを防止します。
2. 焼き菓子等の収縮防止します。
3. 商品の乾燥を防止します。
4. 焼き菓子のしっとり感が向上します。
5. 冷凍耐性を付与します。

■主な使用製品と使用方法

ロールケーキ・サブレ・クッキー・ビスケット・饅頭 等

小麦粉に対して2%～8%を目安にご使用ください。

又は、全体量の1%～5%を目安にご使用ください。

■仕様

【荷姿】 8kg(1kg×8袋) 【保存方法】 湿気を避け冷暗所保管 【賞味期限】 1年

■表示例

【食品部分】 糖類加工品 【添加物】 乳化剤・安定剤(キサンタンガム)

【アレルギー物質】 なし

■栄養成分値（100gあたり・推定値）

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
308kcal	0.4g	10.6g	86.1g	0.01g

株式会社デリコジャパン

〒590-0832 大阪府堺市堺区出島浜通2番18号

(TEL) 072-247-3740 (FAX) 072-247-3750 (URL) <http://www.djm.co.jp/>