



製パン生地改良剤製剤（食品添加物製剤）

# 45アミラC

ビタミンCタイプの製パン用生地熟成酵素剤です。  
中種法やストレート法に幅広く使用でき、優れた熟成効果を発揮します。

【成分】 炭酸カルシウム、過硫酸アンモニウム、L-アスコルビン酸、酵素、食品素材（原材料の一部に大豆を含む）

\* 食品への添加物表示例：

- ・ 冷凍生地 : イーストフード、過硫酸アンモニウム、ビタミンC、酵素
- ・ 焼成済みパン : イーストフード、ビタミンC

【標準使用量】 小麦粉に対して、0.1%~0.12%添加

【使用基準】 本剤は、カルシウムとして食品の1.0%以下に、過硫酸アンモニウムとして小麦粉1kgにつき0.3g以下になるよう使用基準が定められています。

【使用方法】 小麦粉に混ぜていただくのが原則ですが、仕込水の一部に溶かしても使用できます。

【保存方法】 室温（高温多湿を避ける）

【荷姿】 16kg×1袋/ケース

[www.yongo.co.jp/](http://www.yongo.co.jp/)



株式会社 **ヨongo**

本 社 〒465-0014 名古屋市名東区上菅2丁目1102番地 TEL.052-774-4511(代表) FAX.052-774-4518  
東京支店 〒272-0023 千葉県市川市南八幡4丁目7番12号 TEL.047-376-4540(代表) FAX.047-376-4565