

食品業界を支えて60年
Yongo

製パン生地改良剤製剤（食品添加物製剤）

45ラオスC

酵素量を調整し、焼き色を抑えたパン粉用イーストフードです。
焙焼式製パン法に最適です。

【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：

・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%～0.15%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。

【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/



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