



製パン用食品原料

ミラックホワイト

- 【特 徴】
- 色付きの良い、すばらしくソフトなパンができて上がります。
 - 特に食パンにおいては内相が白く、ソフトにできがります。
 - 表皮が薄く、なめらかに仕上がります。
 - パンが柔らかくしっとりとして老化防止に効果があります。
 - 蛋白質が豊富なので、栄養価の高い製品ができて上がります。

- 【分析値例】
- 水分……………4.0%
 - 蛋白質……………17.1%
 - 脂質……………4.2%
 - 炭水化物……………71.4%
 - 灰分……………3.3%

- 【使用原料】 粉末水飴、脱脂粉乳、脱脂大豆粉、ホエイパウダー、乳化剤、カゼインNa
* 食品への添加物表示例: 乳化剤、カゼインNa(使用量・用途による)

- 【用 途】
- ・水に溶解せず、直接、粉・砂糖と一緒に生地に練り込んでください。
 - ・中種法の場合、原則として本仕込に添加してください。
 - ・吸水率をミラックホワイト1%使用あたり0.4%多くしてください。

- 【賞味期限】 12ヵ月(未開封)

- 【保存方法】 室温
- ・高温多湿を避けてください。
 - ・開封後は密封し、すみやかにご使用ください。

- 【荷 姿】 20kg/袋