

製パン用生地改良剤製剤（食品添加物製剤）

# NV-12

健康意識の高い消費者ニーズに対応するイーストフードおよび乳化剤を使用しない総合パン用生地改良剤製剤です。

- 【特 徴】
- イーストフード・乳化剤として表示される原材料をすべて除き、複合的な新機能を持った酵素を配合しました。
  - この酵素の働きにより従来のイーストフード・乳化剤を使用したパンと同等の機械耐性・食感・内相・窯伸び・焼き色および老化耐性を持ったパンを製造することができます。
  - 無添加マーガリン、天日塩、天然種やパネトーネ種などを併用することにより、自然志向の消費者に人気の「天然酵母使用パン」を、従来の設備と工程をほとんど変えずに製造することができます。

【成 分】 L-アスコルビン酸、酵素、食品素材（原材料の一部に小麦を含む）

\*食品への添加物表示例：

- ・焼成済みパン : ビタミンC
- ・冷凍生地（未焼成） : ビタミンC、酵素

【標準使用量】 小麦粉に対して0.05～0.20%

〈スクラッチ製法〉

- ・フランスパン……………0.12%
- ・バターロール……………0.07%～0.09%
- ・中種食パン……………0.05%～0.08%
- ・中種菓子パン……………0.07%～0.09%
- ・ストレート食パン………0.07%～0.09%

〈パン粉〉

0.07%～0.10%

【保存方法】 室温（高温多湿を避ける）

【荷 姿】 10kg（2.5kg×4袋）/ケース