

「煮干しエキス S-5」商品説明

株式会社 マリン大王 石井工場

国産の厳選された煮干しを原料とし、弊社独自の精製加工技術で煮干しの旨味、甘味、香りをそのままの形で濃縮した煮干しエキスです。

さまざまな天然アミノ酸と核酸（特にイノシン酸）をバランス良く含んでいます。また、油分を含める事で、だし特有の香りと共に、上品なコクと旨味を持ち、少量の添加で特徴ある味作りが可能となります。

1. 主要原材料

煮干しエキス、食塩

2. 食品に使用した場合の原材料表示例

煮干しエキス

3. 分析値例

| 試験項目 | 分析値 | 試験法 |
|--------------|---------|---------------------|
| ①液性 | pH 5.70 | pHメーター（原液） |
| ②B r i x (%) | 42.0 | 手持ち屈折計（糖度計） |
| ③固形分 (%) | 41.5 | 常圧加熱乾燥法（105℃、3 hrs） |
| ④全窒素 (%) | 3.72 | セミ・マイクロケルダール法 |
| ⑤粗タンパク (%) | 23.3 | 全窒素×6.25 |
| ⑥塩濃度 (%) | 13.4 | モール法 |

4. 保存方法 : 冷蔵（10℃以下）

5. 品質保証期間 : 製造後未開封9ヶ月間

6. 包装形態 : 20kg入り（内装：バックインボックス 外装：ダンボール箱）

以上