

「ハモエキス K2」商品説明

株式会社マリン大王 石井工場

ハモは、淡泊な旨味を持ち、高級かまぼこの重要な原料とされ、特に関西では珍重されています。

弊社では、内臓を除去した新鮮なハモを独自の酵素分解法により、抽出・精製しました。

ハモの香りが強く、味が良く伸び、少量の添加で効果を発揮します。

味の強化・調整に使用する副原料も厳選し、遺伝子組換え原材料は使用せず、又、アレルギー物質表示の必要もありません。

1. 主要原材料

ハモエキス、調味料(アミノ酸等)、食塩、蛋白加水分解物、その他

2. 食品に使用した場合の原材料表示例

ハモエキス、調味料 (アミノ酸等)

3. 分析値例

| 試験項目 | 分析値 | 試験法 |
|------------|---------|----------------------|
| ①液性 | pH 6.00 | pHメーター (原液) |
| ②Brix (%) | 56.2 | 手持ち屈折計 (糖度計) |
| ③固形分 (%) | 49.7 | 常圧加熱乾燥法 (105℃、3 hrs) |
| ④全窒素 (%) | 4.32 | セミ・マイクロケルダール法 |
| ⑤粗タンパク (%) | 27.0 | 全窒素×6.25 |
| ⑥塩濃度 (%) | 16.5 | 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