

「鰹節エキス No. 11」商品説明

株式会社マリン大王 石井工場

国産の鰹節より、①アルコール溶液で香り成分を抽出、②炊きだし法による風味の抽出、③酵素分解法による旨味成分の抽出を行い、この三味を一体化しました。

良好な鰹節の風味と、延びのある旨味を併せ持ったエキスです。
調味料(アミノ酸等)や蛋白加水分解物を使用せず、無添加タイプに仕上げました。
食品添加物表示、アレルギー物質表示の必要はありません。

1. 主要原材料

鰹節エキス、酒精、食塩、鰹エキス、酵母エキス

2. 食品に使用した場合の原材料表示例

鰹節エキス

3. 分析値例

試験項目	分析値	試験法
①液性	pH 5.33	pHメーター(原液)
②Brix (%)	27.4	手持ち屈折計(糖度計)
③固形分 (%)	22.5	常圧加熱乾燥法(105℃、3Hrs)
④全窒素 (%)	0.96	セミ・マイクロケルダール法
⑤粗タンパク (%)	6.0	全窒素×6.25
⑥塩濃度 (%)	15.4	モール法

4. 保存方法 : 冷暗所(15℃以下)

5. 品質保証期間 : 製造後未開封6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