

NYK

FOOD MATERIALS

イカスミパウダーM

本品はモンゴウイカの墨袋の内容物をアルコールで洗浄した後、乾燥、粉碎して得られる乾燥イカ墨粉末で、イカ特有の風味があります。

性 状

外観・色調 …… 黒色の粉末で、特異なおいがあります。
溶解性 …… 水、アルコール、油脂類等に溶解せず、分散します。
使用pH域 …… 全域
耐熱性 …… 非常に安定です。
耐光性 …… 非常に安定です。
耐塩性 …… 非常に安定です。

使用方法

粉体混合または練り込みによる直接添加で使用してください。水などに分散させた液は沈殿しますので、保存に適しません。また、不溶性のため染色効果はありません。

標準使用量

パスタ、その他麺類 …… 小麦粉 1 袋 (25kg) 当り 150 ~ 250g
水産ねり製品、焼菓子 (クッキー、ビスケット) …… 製品 1 kg 当り 20 ~ 80g
その他 (カレールー、ソース、アイスクリーム、スナック類等)

表示方法

本品を食品に使用した場合は、原材料表示 (例: イカ墨粉末) となりますが、着色目的で使用した場合は添加物表示が必要です。

添加物表示例: イカスミ色素

なお、これらの表示には認められる代替表記「イカ」の文字が含まれていますので、「いか」を含む旨の特定原材料等の表示は省略することができます。

アレルギー物質 (特定原材料等 28 品目): いか

遺伝子組換え対象農産物: 含まれていません

牛等由来原料: 含まれていません

保存方法

本品は密封の上、湿気を避けて常温で保管してください。

包装形態

Net 1 kg 詰 アルミチャック袋 6 袋入 段ボールケース



日本葉緑素株式会社

東京都千代田区神田須田町一丁目34-6 イクセルビル
〒101-0041 TEL 03-3256-8536 FAX 03-3254-7996

<https://www.nyk-jc.co.jp/>

E-mail: info@nyk-jc.co.jp