

食品添加物

酢酸ナトリウム・グリシン製剤

## カビノン・A

カビノン・A は惣菜全般の保存向上剤として開発したもので品質に悪影響を及ぼすことなく保存性を向上させる効果があります。

### 【特 徴】

- 食品の品質に影響せず、枯草菌や生野菜由来の大腸菌群の発生を防止します。
- 分散性に優れています。
- 使用方法が簡単です。

### 【使用方法】

原料混合時に粉のままふりかけて、あるいは水に溶いて添加しよく混合して下さい。

### 【使用量】

添加量は原料総重量に対し0.4～1.0%が適当です。

### 【配合】

酢酸ナトリウム(無水)	70.0%
グリシン	10.0%
クエン酸(無水)	6.0%
酸性ピロリン酸ナトリウム	6.0%
食品素材	8.0%

### 【食品への表示例】

pH調整剤、グリシン

pH調整剤の代わりに酢酸 Na でも可

### 【包装形態】

10kg、1kgx10／ダンボール

株 式 会 社 八 宝 商 会  
千葉県松戸市小山326番5号  
TEL047(366)8585代 FAX047(366)8786  
E-mail:info@happou.co.jp URL:http://www.happou.co.jp