

# カビノン W

## ○使用量

練餡 1 k g 当り 3. 0 g 以下で御使用下さい。

## ○使用方法

本品を少量の水に溶かし、本炊き終了の 1 0 分前までに添加して下さい。

## ○試験結果

3 0 ℃の放置試験

生餡に対する 砂糖添加量	カビノンW使用量 g/kg(練餡)	保存日数(日)											
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
60%	無 添 加	+	Ⅲ	Ⅲ									
	カビノンW2. 4	-	-	-	-	-	+	+	Ⅱ	Ⅲ			
	カビノンW3. 0	-	-	-	-	-	-	-	+	+	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ
70%	無 添 加	-	+	+	Ⅲ								
	カビノンW2. 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+
	カビノンW3. 0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

記号説明: (一)正常 (+)~(Ⅲ)カビ繁殖

## ○備考

1. 砂糖量の多い中割、上割餡の場合、カビノンWの保存効果は更に増大します。
2. 弊社製 高級糖液フードエースを併用しますと一層の相乗効果が得られます。
3. 本品は空気中に放置しますと吸湿して着色しますので御使用後は密封保管して下さい。

## ○食品への表示方法例

保存料（ソルビン酸（K））

## ○包装形態

1 k g（アルミ袋入り）x 2 0

## 株式会社八宝商会

千葉県松戸市小山 3 2 6 番 5 号

☎ 0 4 7 - 3 6 6 - 8 5 8 5 (代)