Creative Enzymes®

カゼイン（生乳グレード）

Cat. No. CEFX-269

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	フレッシュミルクグレードカゼインは、先進的なバイオテクノロジーを使用してヤクミルクから得られた精製カゼイン製品です。これは高タンパク質で栄養価の高い食品添加物であり、さまざまな食品や飲料に広く利用されています。さらに、カゼイン接着剤、医療用ラテックス、建設業界にも□用されています。
用途	食品グレード： さまざまな食品および飲料 コーヒークリーマー（乳製品不使用クリーマー） 製□業界 カゼインナトリウム カゼインホスホペプチド（CPP） 工業グレード： 紙管 化粧品 皮革業界 塗料および□料 製紙業界 カゼイン接着剤 接着剤 安全マッチ 特殊セメント

製品情報

外□	白または淡黄色の粉末
安定化剤	適切な保管条件下で、製造日から12ヶ月。

使用法とパッケージング

包装	ポリエチレン内フィルム付き複合クラフト紙袋、正味重量25kg

保管・発送情報

保存方法	カビや湿気から保護された、涼しく乾燥した条件で保管してください。