Creative Enzymes®

アイスクリーム安定剤（複合体）

Cat. No. CEFX-275

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	この製品には、グアーガム 50%、キサンタンガム 15%、ポリアクリル酸ナトリウム 3%、ヘキサメタリン酸ナトリウム 5%、トリグリセリド 5%、およびデキストリン 22%が含まれています。
用途	アイスクリーム、ジェラートなどに使用されます。 使用方法：製品を温水で溶かし、原材料に加えるか、製品を高速ミキサーの材料シリンダーに直接加え、原材料と混ぜます。 投与量：原材料の0.2%-0.5%を加えます。

製品情報

形態	粉末

使用法とパッケージング

包装	1kg/袋

保管・発送情報

保存方法	直射日光を避けて、適切な保管状況で2年間保管されます。