Creative Enzymes®

固形コーンシロップパウダー

Cat. No. CEGZ-6327

Lot. No. (See product label)

はじめに

明	固形コーンシロップは、菓子用途およびその他の配合製品用途向けに供給される、粉末状のコーンシロップ原料です。
用途	ハードキャンディ、ソフトキャンディ、ケーキ、ビスケット等の関連製品に適しています。風味強、保湿、または甘味付与を目的とする原料として使用でき、他の糖類と併用することも可能です。

製品情報

形態	粉末
機能	甘味料、保湿剤として機能し、製品特性を調整するための製剤添加剤として使用される。

使用法とパッケージング

包装	25 kg 織布袋；25 kg 紙・プラスチック複合袋；カスタマイズ可能な包装。