

発酵コーンソース粉末

Cat. No. CEGZ-50284

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明 発酵コーンソースパウダーは、トウモロコシ、食用塩および水を生物学的発酵により製造し、その後、添加物を使用せずに物理的精製を行って得られる、淡黄色から暗褐色の粉末である。

用途 調味料・香辛料 減塩処方 セイポリー食品製品

別名 トウモロコシ発酵ソース粉末 発酵トウモロコシ調味粉末

製品情報

外□ 淡黄色～暗褐色の粉末

形態 粉末

CAS登□番号 N/A

純度 食品グレード

備考 研究開発用途にのみ使用してください。

保管・発送情報

保存方法 密閉容器に入れ、冷暗所で乾燥した場所に保管してください。