

# アンカビーK

## ○使用量

練餡1kgにつき1.9g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10分前までに添加して下さい。

## ○試験結果

30℃の放置テスト

割合 生餡50% 砂糖30% 水餡5% 水15%

	添加量 (%)	保存日数(日)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
無添加		-	-	±	+	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ
アンカビーK	0.1	-	-	-	-	-	-	-	±	+	+
アンカビーK	0.19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	±
ソルビン酸カリウム	0.1	-	-	-	-	±	+	+	+	Ⅱ	Ⅲ

記号説明:(-)正常 (±)僅かにカビ発生 (+~Ⅲ)カビ繁殖

## ○備考

1. 砂糖量の多い中割、上割餡の場合、アンカビーKの保存効果は更に増大します。
2. 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して保管して下さい。

## ○食品への表示方法例

保存料(ソルビン酸K), グリシン

## ○包装形態

1. 5kg(缶) x 12

## 株式会社八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号

☎047-366-8585(代)