

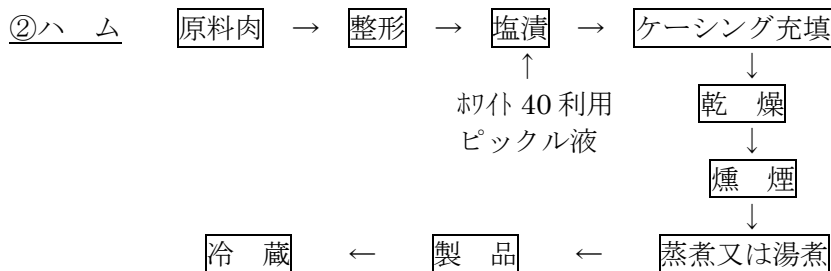
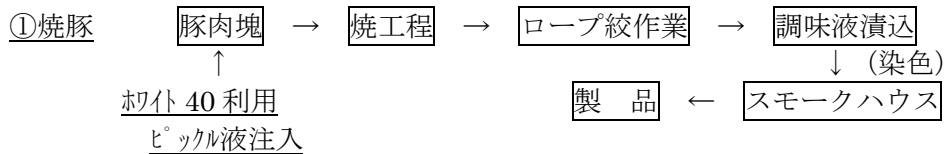
# TECHNICAL SERVICE REPORT

焼豚・ハム・ソーセージ類のピクルル液に適しています。

## ホワイト - 40

- 1) ホワイト-40 ボーマス 70 以上の純正ラード油脂球が 3 ミクロン以下の、微細な粒子のエマルジョンです。
- 2) ピクルル液に対し 10~20%混合することにより良好なピクルル液を得る。
- 3) ピクルル液を焼豚・ハム・ソーセージ等にインジェクションもしくは練り込むことにより、ホワイト-40 と共にピクルル液成分が肉細胞核に密着し、味覚の向上と離水防止効果を如何なく発揮する（特に焼豚・ハム・ソーセージに効果大）

### 4) 作業手順



### 成分

JAS 規格純正ラード	大腸菌群	陰性
天然酸化防止剤	一般生菌数	300 以下 / g
乳化剤	合成酸化防止剤	不検出
クエン酸		
アルコール		
食塩		

食品衛生法第 5 条による標示の要る添加物は一切含まれておりません。

NET 18kg 5 ガロン缶

グリーンエムアンドジャパン株式会社  
宇野醤油株式会社

TEL 0584-27-5715  
TEL 0584-27-2430