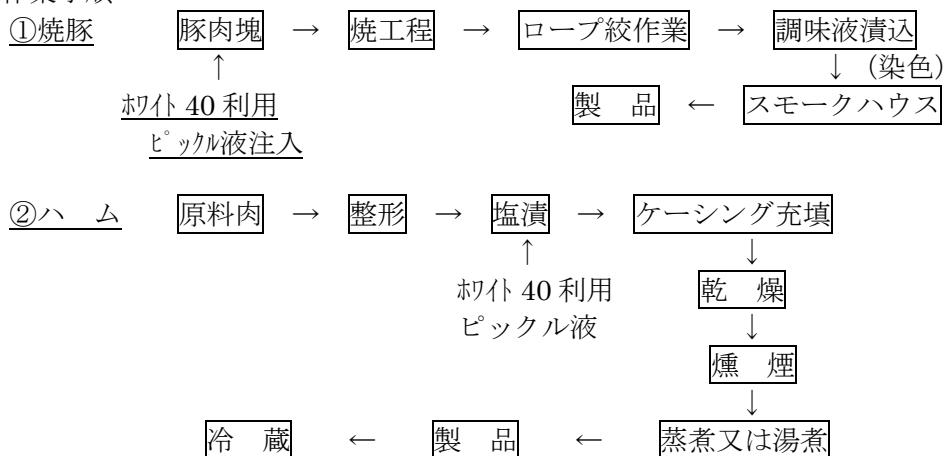


# TECHNICAL SERVICE REPORT

焼豚・ハム・ソーセージ類のピックル液に適しています。

## ホワイトー40

- 1) ホワイトー40 ポーマス 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) ピックル液に対し 10~20% 混合することにより良好なピックル液を得る。
- 3) ピックル液を焼豚・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、ホワイトー40 と共にピック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 18 k g 5 ガロン缶

グリーンエムアンドジャパン株式会社 TEL 0584-27-5715  
宇野醤油株式会社 TEL 0584-27-2430