

食品添加物用消泡剤

ASAHI SILICONE AF 118N

アサヒシリコーン AF 118N は、食品用途に開発されたシリコーンエマルジョン型消泡剤です。食品衛生法の基準に適合し、微量の添加物で効果を発揮します。

□ 特 長

1. 微量の添加で十分な消泡効果を示します
発泡液に対して10~50ppmの添加量で効果があります。また、安定で不活性なため、食品の品質に影響を及ぼしません。
2. 動物由来原料を一切使用しておらず、狂牛病とも関係ありません。
また、遺伝子組み換え物質、アレルギー物質の表示も必要ありません

□ 一般特性

外 観	乳白色液体(ペースト状)
比 重	1.00
イオン性	ノニオン
シリコーン分	35%

出荷規格では、ありません

□ 用 途

食品製造工程：ジュース、漬け物、海苔、豆腐、食用油、佃煮
発酵工業：アミノ酸、糖蜜、酒、ビール

□ 使用方法

- ・発泡液に直接添加するか、水で5~10倍に希釈して添加して下さい。
- ・希釈液は、使用前に調整し、長時間の保存は、避けできるだけ速やかにご使用ください。

□ 使用基準

使用量は、食品 1kg に対して 0.165g (165ppm) 以下に定められています。
食品以外の用途にご使用の場合は、この限りでは、ありません。

□ 使用上の注意

1. 使用時以外は密栓をして雑菌の混入を避け、できるだけ早く使用してください。
2. 必ず冷所(5~30℃)に保存してください。

□ 荷 姿 1Lポリトンx10本

