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．微量の添加で充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 0.142ｇ（142ppm）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

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。

必ず冷所（５～３０℃）に保存してください。

□ 荷　　姿　　1Lﾎﾟﾘﾋﾞﾝx １０本

〒532-0035 大阪市淀川区三津屋南 3-12-17
ADM
旭 染 料 製 造 株 式 会 社
TEL　06-6301-4936　　FAX　06-6304-3544　　E-mail　asathio@chem-asahi.co.jp