

トップコールA

特長

- ・ 制菌および殺菌作用により、保存性向上。
- ・ アルコールの刺激臭が少なく、使用しやすい。
- ・ アルコール濃度 75 (v/v) % (=重量% : 67.89 (w/w) %)

用途

生中華麺、生うどん、日本そば、ギョウザの皮、ワンタンの皮の日持ち向上。

使用方法

主原料粉（小麦粉、澱粉など）に対して 2.0~3.0%を練り水に分散してご使用下さい。

食品添加物表示例

- ① / 酒精
② / アルコール ①、②いずれかを選択、表示

pH 値

6.0~7.0 (原液)

性状

淡黄色透明液体

品質保証期限

12ヶ月(未開封)

荷姿

15kg 缶

 奥野製薬工業株式会社

大阪食品営業部
東京食品営業部

〒538-0044
〒123-0865

大阪市鶴見区放出東1丁目10番25号
東京都足立区新田3丁目8番17号

(06)6961-7727
(03)3912-9247