

エタノール製剤・食品添加物

アルベリーフレッシュ SE-R

お菓子の品質保持と衛生管理に!



菓子用



特徴

- 和・洋菓子の除菌・防カビに優れた75度エタノール製剤です。
- 保湿性に優れ、お菓子のしっとり感と美味しさを持続させ、保存性も向上させます。
- プリン、ゼリー、乳製品などの泡消しに役立ちます。
- 菓子製造機械、調理器具、スライサー、ミキサー、調理台、ショーケース、冷蔵庫内の除菌・衛生管理に。
- サビが出にくい液性(中性)です。

規格【Specification】



内容量 1000mLスプレー付
サイズ 93φ×285
JAN 4971470111472
入り数 12本/ケース

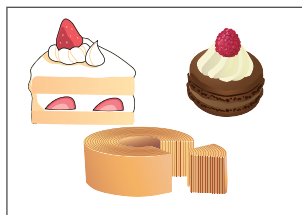


内容量 4.8L
サイズ 209×131×280
JAN 4971470112394
入り数 4本/ケース

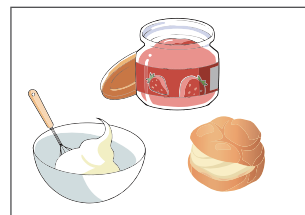


内容量 15kg
サイズ 237×237×355
JAN 4971470111571
スチール缶

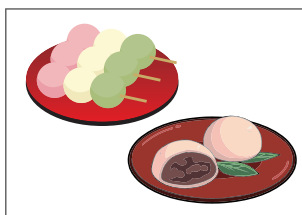
使用方法【Usage】



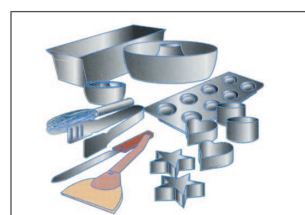
バームクーヘン、ケーキ等のカビ防止、保存性向上に。
※包装前に製品にスプレー



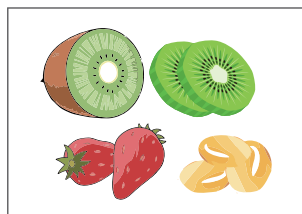
生クリーム、ジャム、あん等の保存性と美味しさ向上に。※仕上がり直前に1~2%練り込みまたはスプレー



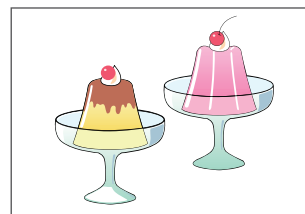
饅頭、団子等お菓子類、パン類のカビ防止、保存性向上に。
※主原料に3~4%添加



製菓道具・器具の除菌に。
※洗浄・乾燥後スプレー



イチゴ、マロン等新鮮なフルーツのカビ防止に。※直接スプレー



プリン、ゼリーの泡消しに。
※充填時にスプレー

成分【Ingredient (wt%)】

エタノール67.89%、乳酸0.01%、乳酸ナトリウム0.10%、グリシン0.23%、グリセリン0.32%、精製水31.45%
※アルコール度数は75度です。