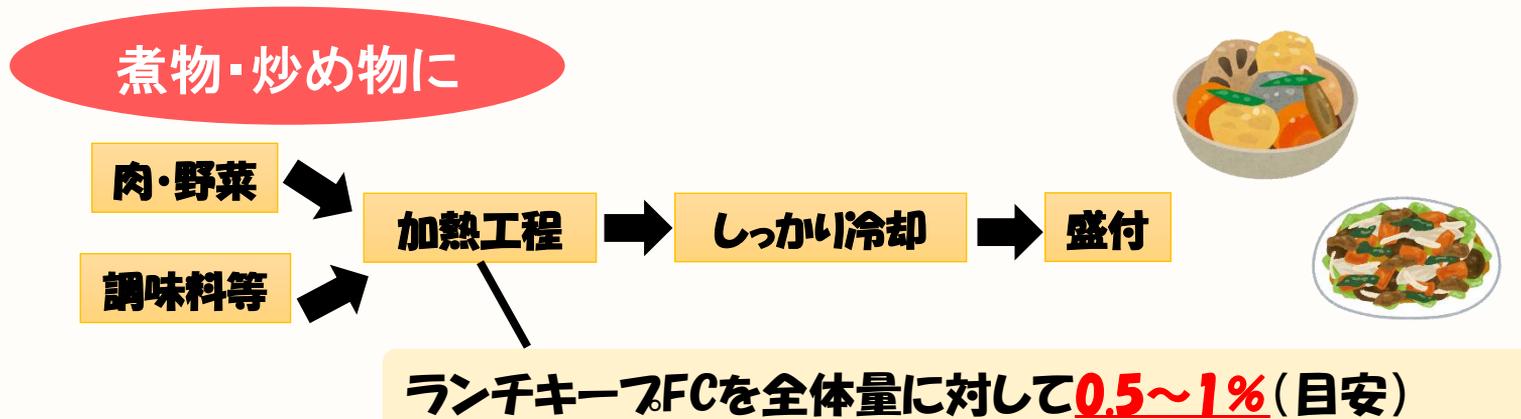
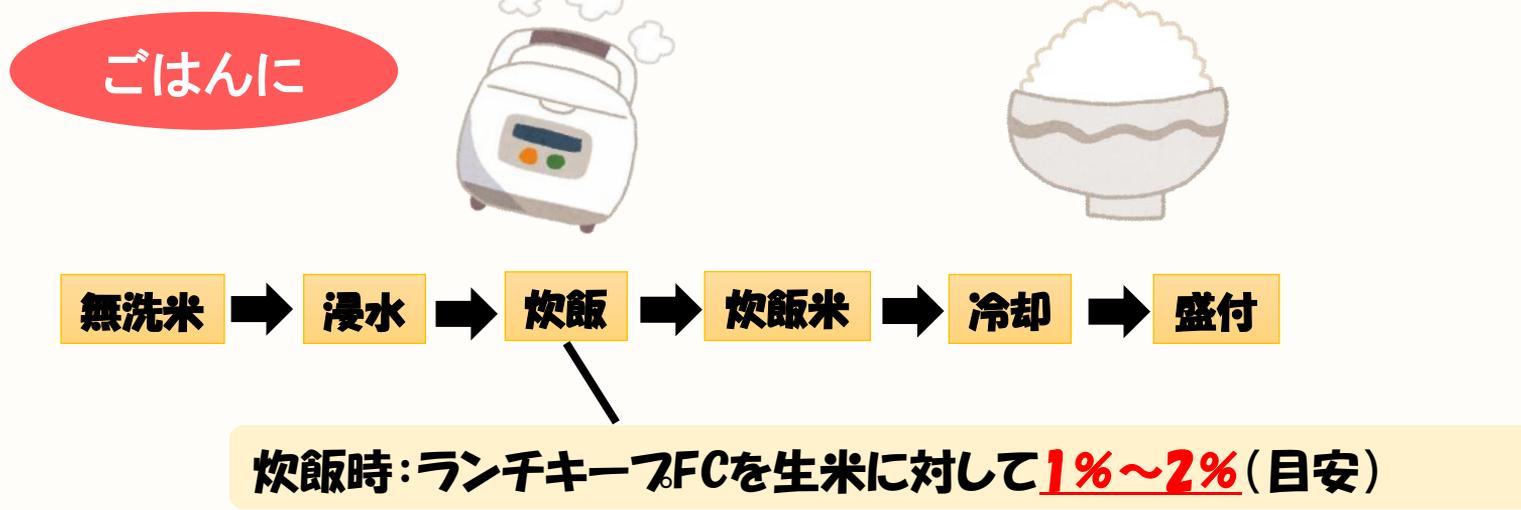


ランチキープFC

～特徴～

- ・酢酸ナトリウムを主剤とした食品添加物製剤です。
- ・酢酸ナトリウムとpH低下により、添加量を抑えながら食品の日持ちを伸ばします。
- ・食品にマイルドな酸味を与え、味を調えます。

～処方工程例～



～ご採用事例～

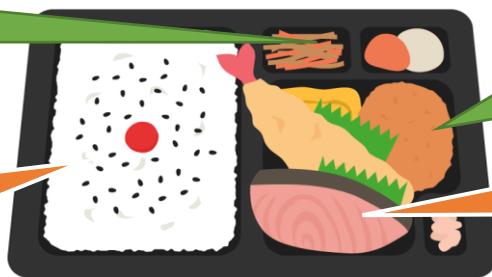
飲食店様のテイクアウト弁当 (室温・24時間程度)

既製品をそのまま使用する場合は日持ちの確認を！
また、仕切りなどで他具材との接触を防止する

既製品をそのまま使用する場合は日持ちの確認を！
また、仕切りなどで他具材との接触を防止する

ご飯 (ランチキープ使用)

→25°C・24時間で菌数<100
常温で日持ちが難しいご飯も、ランチキープFCと炊飯直後の確実な冷却で日持ち向上を実現



焼き魚 (ランチキープ使用)

25°C・24時間で菌数<100
味付け時に調味料と一緒に添加

～表示例～

使用目的	表示例
日持ち向上	酢酸Na、pH調整剤
pH調整	pH調整剤
酸味付与	酸味料
味付け	調味料 (有機酸)、酸味料

～内容成分～

原料	配合 (%)
酢酸ナトリウム	73.90%
グルコン酸ナトリウム	15.00%
氷酢酸	7.10%
DL-リンゴ酸	4.00%