

柑橘類保存料製剤

シトラスキープ SK-202

安心の
おいしさキープ



カワラヨモギから生まれた食品添加物です。



無処理



シトラスキープ処理

ツヤ・鮮度を保ち、カビを防ぎます。

< 特長 >

- ミカンの腐敗で最も多い緑かび病菌、青かび病菌などの増殖に対して予防効果があり、流通時のかびの腐敗を抑える効果が期待できます。
- 農薬と異なり、収穫後のミカンを選果場などで処理することができます。収穫後に使用し、使用方法、回数に制限はありません。
- 全成分が植物由来の食品添加物や食品で構成されているので、消費者にとっても安心感を与えます。
- ミカン箱などへの表示義務はありません。

< 内容成分 >

成分名	配合量	分類	用途	包装容器等への表示
カワラヨモギ抽出物	37.5%	既存食品添加物	保存料	表示の必要はありません
植物タンニン	0.3%	既存食品添加物	製造用剤	
シヨ糖脂肪酸エステル	0.5%	指定添加物	乳化剤	
食用油脂	0.5%	食品		
水	61.2%			

注) 「カワラヨモギ抽出物」にはアルコールが含まれています。

製品規格値ではありません。

< 性状 >

外 観 : 淡黄色から緑色の乳濁液体

臭 気 : やや特異なアルコール臭

p H : 4 . 0 ~ 6 . 0

注) 本品は非危険物です。

製品規格値ではありません。

< 荷姿 >

180kg 入り (ドラム缶)

16kg 入り (石油缶)

カタログ、技術資料に記載の写真やデータは、その性能を保証するものではありません。

2007.11.22

阪 本 薬 品 工 業 株 式 会 社

本 社 〒541-0047
東京支店 〒100-0005

大阪市中央区淡路町 1-2-6
東京都千代田区丸ノ内 1-8-2

TEL 06-6231-1985 FAX 06-6222-0631
TEL 03-3211-3613 FAX 03-3215-1789