

食品添加物

L- 乳酸 (90%)

L(+)- LACTIC ACID

シンワフーズケミカルが扱う「L- 乳酸 (90%)」は、ヨーロッパ由来の安全性の高い原料を用いた発酵乳酸です。2011年フランスに完成した新鋭の工場で製造されました。直輸入により、高品質でありながら、低価格な発酵乳酸をご提供いたします。

【 特徴 】

- 高度精製し、熱で変化しやすい不純物を取り除いた**熱安定タイプ**。
- 日本国内の食品添加物規格はもちろんのこと、さらに**厳しい醸造用資材規格の項目も問題なくクリア**しています。(下記参照)

注：2015年6月現在、醸造用資材規格評議会の認証 通称『桜マーク』は取得していません。

- 精製度の低い発酵乳酸は副生産物である「**フマル酸モノエチル**」が残存し、その物質は酵母の増殖を阻害することが知られています。

本製品は、高度精製により**不検出 (定量限界 100ppm)** が確認されています。

成分規格比較表

項目	本製品規格	醸造用資材規格
強熱残分	0.05%以下	0.05%以下
硫酸塩	10ppm 以下	60ppm 以下
シアン化物	1ppm 以下	10ppm 以下
鉄分	0.01ppm 以下*	2ppm 以下
鉛	0.5ppm 以下	規格なし
ヒ素	1ppm 以下	1.0ppm 以下
水銀	1ppm 以下	規格なし
重金属(Pbとして)	5ppm 以下	5ppm 以下

*鉄分は実測による。その他は原料乳酸のメーカー規格に基づく



【 荷 姿 】

- 20kg 容 : バッグインボックス (容器は実績のある日本製)
- 1,200kg 容 : プラスティックコンテナにて配送

商品に関してのご質問、
サンプルのご用命はお気軽にご連絡ください

<http://www.shinwa-fc.jp>

info@shinwa-fc.jp

シンワフーズケミカル
株式会社
Shinwa Foods Chemical Co.,Ltd.

■ 東京本社
■ 大阪営業所
■ 山梨営業所
■ 宮崎営業所

東京都墨田区太平 2-5-8
大阪市淀川区宮原 4-1-45-6F
山梨県甲府市里吉 1-6-20-206
宮崎県日向市曾根町 3-193-B

TEL 03-5608-7661
TEL 06-6868-9200
TEL 055-268-2826
TEL 0982-57-4666