

# Nネオパウダー<sup>®</sup>MA

「Nネオパウダー<sup>®</sup>MA」は、マーガリン風味の粉末油脂です。

- <特長> 油脂の含有率が製品中70%と高く、コク味を顕著に改善します。  
マーガリンの風味が特徴的です。  
乳化型の粉末油脂ですので、攪拌により水に分散します。  
粉末状ですので、保存や計量などのハンドリングが容易です。
- <用途> 菓子、ソース、スープなど各種加工食品
- <性状> 粉末油脂
- <原材料> 食用植物油脂、食用精製加工油脂、デキストリン、乳糖、食塩  
／カゼイン、乳化剤、リン酸Na、調味料（アミノ酸等）、香料、  
着色料（アナトー）、酸化防止剤（V.E）
- <最終食品への表示例>  
粉末油脂（植物油脂、デキストリン、乳糖、その他）／カゼイン、  
乳化剤、リン酸Na、調味料（アミノ酸等）、香料、着色料（アナトー）、  
酸化防止剤（V.E）  
（※貴社のラベル表示を保証するものではありません）
- <包装・荷姿> 10kg 段ボール
- <保存方法> 要冷蔵（15℃以下で保管してください）
- <賞味期限> 365日

Nネオパウダーは日油株式会社の登録商標です。