

# Nネオパウダー<sup>®</sup>P

「Nネオパウダー<sup>®</sup>P」は、スープやミックス粉などの様々な用途に使用できる粉末油脂です。

＜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。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、スープ、調理品など各種加工食品

＜性状＞ 粉末油脂

＜原材料＞ 植物油、加工油脂、乳糖、デキストリン／カゼイン、乳化剤、リン酸Na、酸化防止剤（V.E）

＜最終食品への表示例＞  
粉末油脂（食用油脂、乳糖、デキストリン）／カゼイン、乳化剤、リン酸Na、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。