

K-TASTE (Flavor enhancer) เค - เทสต์ (สารปรุงแต่งรส)

รายละเอียดของผลิตภัณฑ์:

 **K-TASTE** สารปรุงแต่งอาหารชนิดผสมนี้ เหมาะสำหรับใช้เป็นสารเพิ่มรสชาติ โดยผลิตภัณฑ์นี้เป็นส่วนผสมของวัตถุดิบเกรดอาหาร ซึ่งเป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐาน codex and JECFA standard.

คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์:

 ผลิตภัณฑ์อาหารทุกประเภท

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์:

-  ช่วยเพิ่มรสอูมามิในผลิตภัณฑ์
-  ช่วยให้รสชาติหลังการบริโภคดีขึ้น
-  เข้มข้นกว่าผงชูรส
-  ช่วยให้ยังคงได้รสเค็มแม้อลดปริมาณโซเดียม



Product Specification:

pH (1% Solution)	7.2 – 8.2
Moisture (%)	25.0 Max.

การเก็บรักษาและอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์:

-  เก็บในที่แห้งและสะอาด จัดเก็บที่อุณหภูมิห้อง
-  อายุการเก็บรักษา 2 ปี นับจากวันผลิต

การบรรจุ:

-  น้ำหนักบรรจุ 10 กิโลกรัม / กล่อง

ขั้นตอนการผสม แนะนำ:

-  ปริมาณที่แนะนำ 0.1 – 1.0% ต่อน้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์
-  ขั้นตอนการผสม

ผสมรวมกับวัตถุดิบแห้งแล้วเติมลงในส่วนผสม หรือสามารถละลายในน้ำก่อน จากนั้นจึงผสมรวมกับวัตถุดิบอื่น

