



Technical Information

処方紹介 ノンシュガーソーセージ(糖質ゼロ)

砂糖を全く使用せず、ステビアを用いたノンシュガーソーセージのご提案です。

O配合例	配合								特記事項 (メーカー名)
	ブランク		SKスイート		SKスイートZ3		ステビアフィン-YGK		
	%	量(g)	%	量(g)	%	量(g)	%	量(g)	
豚肉	63.00	315.00	63.00	315.00	63.00	315.00	63.00	315.00	豚ミンチ肉
食塩	1.60	8.00	1.60	8.00	1.60	8.00	1.60	8.00	
ポリリン酸ナトリウム	0.16	0.80	0.16	0.80	0.16	0.80	0.16	0.80	
ピロリン酸ナトリウム	0.14	0.70	0.14	0.70	0.14	0.70	0.14	0.70	
メタリン酸ナトリウム	0.09	0.45	0.09	0.45	0.09	0.45	0.09	0.45	
アスコルビン酸ナトリウム	0.06	0.30	0.06	0.30	0.06	0.30	0.06	0.30	
砕氷	15.80	79.00	17.288	86.44	17.29	86.45	17.29	86.445	
砂糖	1.50	7.50	-	-	-	-	-	-	
グルタミン酸Na	0.30	1.50	0.30	1.50	0.30	1.50	0.30	1.50	
ペッパー	0.20	1.00	0.20	1.00	0.20	1.00	0.20	1.00	
ナツメグ	0.10	0.50	0.10	0.50	0.10	0.50	0.10	0.50	
ガーリックパウダー	0.05	0.25	0.05	0.25	0.05	0.25	0.05	0.25	
SKスイート			0.012	0.060					日本製紙株式会社
SKスイートZ3					0.01	0.05			日本製紙株式会社
ステビアフィン-YGK							0.011	0.055	日本製紙株式会社
豚脂	17.00	85.00	17.00	85.00	17.00	85.00	17.00	85.00	
合計	100.00	500.0	100.00	500.0	100.00	500.0	100.00	500.0	

◆ 砂糖を全く使用しなくても、ステビアを使用することによって、おいしいソーセージが作れます。

◆ 砂糖の使用を気にされるお客様に、ステビアを用いることによって、糖質ゼロのノンシュガーソーセージをご提供することが可能です。



お問い合わせは
日本製紙株式会社
ケミカル営業二部
ケミカル関西営業部

ケミカル営業本部

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6 Tel: 03-6665-5950 Fax: 03-6665-0360
〒541-0042 大阪府大阪市中央区本町3-5-7 Tel: 06-6262-3800 Fax: 06-6262-3900