

油脂性食品の酸化防止防カビ、防腐に

酸化防止剤製剤・食品添加物

EG-S-R

アルタンイージーエスアール

油脂性食品の
酸化防止

加工食品の
風味・日持ち向上

防カビ・防腐
退色防止



アルタンEG・S-Rは無水発酵アルコールに抗酸化成分を配合した高濃度酸化防止、防カビ、防腐製剤です

規格【Specification】



内容量 1000mLスプレー付
サイズ 93φ×245
※スプレー最長96
JAN 4971470111359
入り数 10本/ケース



内容量 10L
サイズ 250×250×210
JAN 4971470112127
スチール缶

強力な酸化防止効果により、油脂性食品の酸化、変質を抑制し保存性を高めます。無水アルコール製剤の為低水分食品や乾燥食品の防カビ、酸化防止に最適です。
発酵アルコールとビタミンが主成分の安全な製剤です。

成分【Ingredient (wt%)】

エタノール 97.68%
dl- α -トコフェロール 0.37%
L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル 0.22%
食品素材(植物性油脂他) 1.70%
グリセリン 0.03%
※アルコール度数は99度以上です。



現場の声をカタチに…いつもアルタンから。

アルタン株式会社

〒144-0033 東京都大田区東糀谷3-11-10
TEL:03(3743)5705 FAX:03(3743)5706
ホームページ <http://www.altan.co.jp>

※鮮魚・精肉等に変色防止等の目的で使用する場合は、食品の品質・鮮度について消費者の判断を誤らせる恐れがあると考えられるため使用できません。