

食品添加物シリコーン消泡剤（防腐剤 フリータイプ）

ASAHI SILICONE AF 118Z

アサヒシリコーン AF 118 Z は、食品工業用途に開発されたシリコーンエマルジョン型の消泡剤です。現行商品から 防腐剤が添加されていないタイプにより、防腐剤の使用制限がある食品への使用も可能になります。食品衛生法の基準に適合し、微量の添加物で効果を発揮します。

□ 特 長

1. 微量の添加で十分な消泡効果を示します
発泡液に対して 10～50 ppm の添加量で効果があります。
また、安定で不活性なため、食品の品質に影響を及ぼしません。
2. 従来品に比べて製品粘度低く希釈が、容易で、作業性に優れています。
3. 動物由来原料を一切使用しておらず、狂牛病とも関係ありません。
また、遺伝子組み換え物質、アレルギー物質の表示も必要ありません

□ 一般特性

外 観	乳白色液体
比 重	1.00
イオン性	ノニオン
有効成分	36%

□ 用 途

食品製造工程 : ジュース、漬け物、海苔、豆腐、食用油、佃煮、魚肉加工
発酵工業 : アミノ酸、糖蜜、酒、ビール、乳製品

□ 使用方法

- ・発泡液に直接添加するか、水で5～10倍に希釈して添加して下さい。
- ・希釈液は、使用前に調整し、長時間の保存は、避けできるだけ速やかにご使用ください

□ 使用基準

使用量は、食品 1kg に対して 0.165 g (165 ppm) 以下に定められています。
食品以外の用途にご使用の場合は、この限りでは、ありません。

□ 使用上の注意

1. 使用時以外は密栓をして雑菌の混入を避け、できるだけ早く使用してください。
2. 必ず冷暗所（5～25℃）に保存してください。

□ 荷 姿

18kg 石油缶 1Lポリビン x 10本

