

新発売



高甘味度液体ステビア！！  
サッカリンとの置き換えに最適！！

# SGW(01)

## ◎特徴

### 1.作業性がアップ

計量し易く溶かす手間がありません。

### 2.使い易い甘味度に調整

砂糖の約100倍に甘味を調整しています。

### 3.遺伝子組み換えやアレルギーは関係ありません

デキストリンや乳糖は使っていません。

原材料はステビア・砂糖・アルコールになります。

### 4.かっぺん・異常醗酵の防止

異性化糖の使用に比べ、メイラード反応の褐変はありません。

### 5.塩性食品に最適です

従来のステビア単体に比べ塩角を一段と円くします。



## ◎製品規格

外 観	溶 状	ステビア含量	ヒ素 (AS <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	重金属 (pdとして)	生菌数/g
淡黄色	弱粘性液状	50% (重量%)	限度内	限度内	<300

●表示：甘味料（ステビア・砂糖） ●荷姿：（2.5kgポリ容器 × 6本入りダンボール）

## ◎主な用途

醤油・たれ類・味噌・漬物・佃煮・珍味・水産練製品等に最適です。

SGW(01)の甘味曲線

