

「おいしさを守るのは 見えない安心から」

◆カスタードクリームポイント

カスタードクリームは水分、たんぱく質を多く含み微生物の繁殖リスクが非常に高い製品です。
以下のようなお悩みお持ちではないですか？

- 一般生菌数急増
- カビの発生による腐敗
- 日持ちせずロス率が高い



発生源	内容	対策の必要性
原料由来	牛乳、卵、薄力粉などの原材料に付着	カビレス使用で初菌数低減がカギ
設備由来	攪拌機、器具、タンク内部の残留	専用洗浄剤、除菌処理が重要
人的由来	作業者の手、浮遊菌	アルコール製剤の使用手順見直し

カビレス No.61-B だからできる事

味変わらない！焼き色変わらない！使いやすい！

- クロレラエキス配合
- 褐変しない
- (裏面表記) / 酒精

カビレスにお任せあれ！



— カラダにやさしい食品を —
パルク 化学工業株式会社
© PALK Chemical Industry Co.,Ltd.

フミこそ
ページは
こちら→

