

カリフォルニア産ドライフィグ

濃縮ジュース

HSC Code: 2009.89.6091

カリフォルニアフィグ濃縮ジュース (FJC) は人工保存料や添加物が一切入っていないナチュラル製品。ドライフィグを浸けた水をろ過した純粋な浸出液を最終的に最低糖度70度、水溶性果実固形分70%になるよう濃縮したもの。FJCのペーハー値は 3.8 から 4.4度で殆どの食品システムの基準に合致する。糖度70度の深い琥珀色のフィグジュースはマイルドでフルーティーな風味を持ち、調味用ソースの原料に、また天然酵母を含むためパンや焼き菓子のフレッシュな食感を維持させる。商業用製菓・製パン分野では蔗糖、白糖、コーンシロップや糖蜜の代用品としてフレーバー甘味料に使われる。各種フィグジュースストレート飲料の材料としても優れている。常温での SHIPPING、長期保存が可能。

規格

原材料:	水溶性カリフォルニアドライフィグ固形分、水
梱包仕様:	18.92 リットル入りペール(5ガロン)、208.14リットル入りドラム (55ガロン)、その他業務用トート、タンク入り
減糖	乾燥固形分85~95%相当
最低糖度	70ブリックス (水溶性果実固形分70%)
比重:	ミニマム1.34
pH:	3.8度 から4.6度
TA(滴定酸度):	0.6-1.3 (クエン酸)
保存方法:	相対湿度55%で16-21° C (60-70° F)での保管が最適。常温流通、保管で問題なく、開封されるまでは冷蔵保存は必要ない。 開封後長期保存をする場合は冷蔵保管が望ましい。
原産国:	アメリカ合衆国



用途	機能性・利点
ベーキング パン、マフィン、ケーキ、クッキー、シリアル	<ul style="list-style-type: none"> ・ベーカリー生地に自然の甘さとカラメル色を加える ・パン生地をしっとり・もちりさせる ・生地に対し2□ 8%のFJCを加えると自然なブラウンカラーに早く焼き上がる ・ベーカリー生地に使うイースト菌、天然酵母菌の働きを促進 ・他の食材の風味を引き出し、ナトリウム値を下げる ・麦のふすまの苦味を和らげる ・蔗糖、白糖、コーンシロップや糖蜜の代用品としてのフレーバー甘味料
ソース・調味液 サラダドレッシング、ステーキ・バーベキューソースの甘さとセイヴォリーのベース	<ul style="list-style-type: none"> ・ほのかにスパイシーな甘さと糖蜜の風味を加える ・天然のカラメル色素 ・フィグに含まれるグルタミン酸によるうま味
お菓子 キャンディーやドロップの天然果実フレーバー、天然色素	<ul style="list-style-type: none"> ・精製糖に代わる甘味料 ・他の製菓用食材の風味や機能を高める媒体
飲料 エナジードリンク、ヨーグルトドリンク、炭酸飲料、コンブチャ、ビール、スピリッツ類	<ul style="list-style-type: none"> ・天然果実の風味とリッチなメイプルシロップに似たフレーバーが飲料製品の原料に適している ・フィグストレート、ミックスドリンクの主要な材料

Nutrition Facts

Serving size 100g

Amount Per Serving
Calories 276

% Daily Value*

Total Fat 0g 0%

Saturated Fat 0g 0%

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 14.7mg 1%

Total Carbohydrate 67.8g 23%

Dietary Fiber 0.9g 4%

Total Sugars 60.3g

Includes 0g Added Sugars 0%

Protein 1.36g 3%

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 24.7mg 2.5%

Iron 0.9mg 5%

Potassium 697mg 20%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

