

HSC Number: 0804.20.80

フィグナゲットは、フィグを潰してペースト状にしたものを様々なサイズのキューブ状に丸め、果肉やグリセリン、コーンスターチ、ベジタブルオイルやブドウ糖をつなぎとして固めたもの。種入りと種をすりつぶしたペーストから作られた2タイプがある。最終製品には固化防止のため乾燥コーンシロップがほどこされ、表面がサラサラして扱い易い。ブルーベリー、イチゴ、ラズベリーやマンゴといった他の果物のフレーバーを吸収し風味をしっかり維持する天然果実原料として広く利用されている。顧客の商品開発のためのニーズに合わせた均一サイズで、更に物性を調整し提供されている。

規格

原材料: カリフォルニア産ドライフィグ、ブドウ糖もしくは米粉

梱包仕様: 約9kg (20ポンド) と 13.6 kg (30ポンド)入りポリエチレンバッグ (段ボール入り)

サイズ・形状: 約0.47~0.95 cm (3/16¾ ~ 3/8 ¾)

水分值: 約16-24% 水分活性值: aw 0.55-0.70

果実固形分: 50-85%

保存方法: 相対湿度(RH)55 %にて摂氏4.4-12.7度が最適。高温多湿の環境下や長期保存の場合冷蔵保存

が好ましい。

直射日光を避け摂氏21度以下の場所であれば常温保存が可能

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、ケーキなどやわらかい生地から作 られるもの	 ・軽量なため生地に沈みにくく均一に混ざり易い ・一定した重さと形状なため計量が簡単 ・フィグに含まれる有機酸が他の素材の風味を高めナトリウム値を低めることができる ・ベーカリー製品に一定の個数で材料を混ぜ合わせることに適したサイズと形状 ・食感と食物繊維を簡単に加えることができる ・パンをスライスした時の見た目のアピール度がアップ
ヘルシースナック エナジーバー、トレイルミックス、ヨーグルト 衣がけお菓子	 ・水分値が低いため、ドライナッツや穀物・シリアル製品の具材としてミックスしても湿気にくく扱いやすい ・スナックやスポーツパーフォーマンス・エナジーバーなどにフィグの風味や程良い噛み心地、食感を与える ・精製糖に代わる天然由来の甘味料 ・チリ唐辛子、カレー、醤油などのスパイス、調味料との相性も良くブレンドしやすい ・ソフトな噛み応えのあるフィグはクランチーな食感の食材と ・コントラストが楽しめる
製菓 チョコレート、ヨーグルト、キャロブパウダーのコ ーティング用食材、バー	・伝統的なヨーグルトやグリークヨーグルト、チーズやスムージーの具として高熱殺菌を施しても変性しない ・牛乳やヨーグルトに混ぜても製品のpH値に影響を与えない
乳製品 ヨーグルト、チーズ、スムージー、アイスクリーム	・伝統的なヨーグルトやグリークヨーグルト、チーズやスムージーの具として高熱殺菌を施しても変性しない ・牛乳やヨーグルトに混ぜても製品のpH値に影響を与えない

Nutrition Facts

Serving size

1000

Amount Per Serving Calories

333.05

odiorics oc	70100
	% Daily Value*
Total Fat 0.54g	1%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 12.73mg	1%
Total Carbohydrate 78.78g	26%
Dietary Fiber 12.68g	51%
Total Sugars 60.63g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 3.26g	7%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 138.14mg	13.8%
Iron 3.19mg	17.7%
Potassium 632.53mg	18%
Vitamin A 10.14IU	0.2%
Vitamin C 0.71mg	1.2%

^{*}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.