

## パン粉の原材料として使用できる添加物のリスト

乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル ショ糖脂肪酸エステル ステアロイル乳酸カルシウム ステアロイル乳酸ナトリウム <sup>*3</sup> プロピレングリコール脂肪酸エステル <sup>*1</sup> 植物レシチン <sup>*1</sup>	
イーストフード		
製造用剤	L-アスコルビン酸 エタノール <sup>*2</sup>	
pH調整剤	アジピン酸 酢酸ナトリウム 乳酸 <sup>*4</sup> 冰酢酸 フマル酸 <sup>*4</sup> D L-リンゴ酸 リン酸二水素ナトリウム	
着色料	アナト一色素 $\beta$ -カロテン トウガラシ色素 ベニコウジ黄色素	
増粘剤 安定剤 製造用剤	加工でん粉	アセチル化アジピン酸架橋デンプン アセチル化リン酸架橋デンプン アセチル化酸化デンプン オクテニルコハク酸デンプンナトリウム 酢酸デンプン 酸化デンプン ヒドロキシプロピルデンプン ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン リン酸化デンプン リン酸架橋デンプン
増粘剤・安定剤	キサンタンガム <sup>*1</sup>	

\* 1 2015年8月17日追加

\* 2 2016年8月18日追加

\* 3 2017年9月11日追加

\* 4 2018年10月17日追加