

## 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 シヨ糖脂肪酸エステル 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> 氷酢酸 フマル酸* <sup>4</sup> DL-リンゴ酸 リン酸二水素ナトリウム
着色料	アナトー色素 β-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