

## 澱粉製品一覧

他にも商品は取り揃えておりますので、詳しくは担当者までお問合せ願います。

### 加熱が必要なタイプ

商品名	使用用途
サンスTS01V	麺、畜肉・水産練製品
サンス510	麺、畜肉・水産練製品
サンス550	麺、畜産・水産練製品
サンス514	麺、畜肉・水産練製品、和菓子
サンス520	玉子製品、レトルト食品、和菓子
サンスTS36	麺、畜産・水産練製品、スープ・ソース（冷凍）
サンスバインドA	パッター粉、冷凍食品、水産練製品
サンスWCS※	菓子、たれ
サンス580	和菓子、たれ、ソース
サンスWB3	和菓子、たれ、ソース
サンス582	フリング、たれ、ソース、冷凍食品
サンスW36	フリング、たれ、スープ・ソース（冷凍）
サンスW56	フリング、たれ、スープ・ソース（冷凍）
サンス573	フリング、冷凍食品
サンスP-11	パッター粉、玉子製品
NDF-100	パッター粉
サンスP26	たれ、スープ、冷凍・レトルト食品
サンス210	玉子製品、たれ、ソース
サンス230	たれ、スープ、ソース
サンス240※	パッター食品
サンスN-150※	レトルト食品用充填材

※は食品扱いの澱粉です。

黄色で塗りつぶしているものは、ハラール・コーチヤ認証品です。

加熱せずに使えるタイプ（アルファ化でんぶん）

商品名	使用用途
サナス610T※	たれ、スープ
サナスWAC	乳化タイプドレッシング、ソース
サナスC20A	野菜・果肉おろしソース、ミートソース
NDH-1	インスタントとろみ剤
NDH-20	ソース、タレ、インスタントとろみ剤

※は食品扱いの澱粉です。

商品名	特 徴	応 用
サナス2002	低甘味、接着性、固結防止	粉末香料、粉末色素
MD-200	低甘味、コク味、ボディ感	調味料、粉末スープ、粉末香料
CB-20	低甘味、コク味、ボディ感	調味料、粉末スープ、粉末香料
マルデックス	低甘味、コク味、ボディ感	調味料、水産練製品、デザート
クリームベース	低甘味、コク味、ボディ感	調味料、冷菓