

製品情報

食品添加物 流動パラフィン

製品名：食品添加物 流動パラフィン No. 260-S

英名：Food additive Liquid paraffin No. 260-S

特徴

- 食品添加物 流動パラフィンは、高度精製された無色透明で無味無臭の油状液体です。
- 化学的安定性の高い飽和炭化水素で構成されており、長期間品質が変化しません。
- 多くの石油製品、精油、動植物性油脂、ワックスと混合可能です。
- 流動パラフィンには他にも以下の特徴があります。
 - ①病原菌及びカビに侵されない。
 - ②乳化されやすい。
 - ③優れた皮膚保護性がある。
 - ④潤滑作用、浸透性がある。
 - ⑤起泡性の防止効果がある。
 - ⑥高い絶縁耐力がある。
 - ⑦腸管から吸収されない。
- 食品添加物公定書成分規格 適合品です。

製品性状

試験項目	代表性状値	規格値	試験方法
比重 15/4℃	0.8622	0.850～0.870	JIS K 2249-1
反応	中性	中性	JIS K 2252
引火点 ℃	232	220 以上	JIS K 2265-4
色相 (セイルト)	+30 以上	+30 以上	JIS K 2280
粘度 mm ² /sec	56.10	51.70～58.20	JIS K 2283
37.8℃ SUS	260.30	報告のみ	JIS K 2283
アリン点 ℃	119.2	113～123	JIS K 2256
食品添加物試験項目	合格	合格	食品添加物公定書

用途

食品添加物：パンを製造する過程においてパン生地を自動分割機により分割する際及びびい焼する際の離型用途。
※当該目的以外に食品添加物としての使用はできません。

内容量

170Kg (200ℓ鋼製ドラム缶) 15Kg (18ℓティンフリースチール缶)

危険物分類

消防法 危険物 第4類第4石油類 非水溶性液体 (危険等級Ⅲ)

