

食品添加物 C₆H₈O₇·H₂O

クエン酸 (結晶)

サツマイモ等を
発酵させて作った
クエン酸です。

クエン酸は体内でエネルギーを
作り出すクエン酸サイクルに
関与している物質で、ジュースの
味付け、お料理、おそうじなど、
様々なものに利用されています。

3g×12包

Citric Acid

【保管及び取扱い上の注意】

- (1) 小児の手の届かないところに保管してください。
- (2) 目に入った場合は、流水で良く洗い流してください。
- (3) 皮ふに付いた場合は、石けんで十分に洗浄して洗い流してください。
- (4) 直射日光をさけ、湿気の少ない涼しい所に保管してください。(室温保存)
- (5) 誤用をさけ、品質を保持するために、他の容器に入れかえないでください。
- (6) 極端に高温の場所又は低温の場所など、温度変化の激しいところで保管した場合、塊(固化)を生じることがあるので、注意してください。
- (7) 賞味期限を過ぎた製品は使用しないでください。

賞味期限

製造番号



名称:食品添加物 クエン酸(結晶)
 原材料名:クエン酸
 内容量:3g×12包
 賞味期限:ケースに記載
 保存方法:室温保存 直射日光を避け、湿気の少ない涼しい所に保管してください。
 販売者: 大洋製薬株式会社
 東京都文京区本郷3-14-16
 加工所:小堺製薬株式会社 八千代工場
 千葉県八千代市大和田新田663-83

大洋製薬お客様相談窓口
 ☎0120-184328
 受付時間 午前10時～午後5時(土・日曜、祝祭日は除く)



I19-T S

食品添加物 クエン酸(結晶) Citric Acid
【組成】

本品を無水物換算したものはクエン酸99.5%以上を含む。
本品は、1水和物の結晶である。

【ご使用例】

1. 紅茶やジュースなどに酸味を加える目的で直接振りかけて使う。
2. ジュースを作る
(しそジュースの作り方)
材 料: 赤しそ葉400g、クエン酸25g(約9包)、砂糖1kg、水2L
作り方: 水洗いした赤しその葉をお湯に入れ、3分程度煮た後に、しその葉を全部取り出し、クエン酸、砂糖を入れ、室温になるまで放置し、布ごしをしてできあがり。冷やしてお好みの濃度に薄めて飲む。
3. ポットや水筒の洗浄に使う。(クエン酸濃度: 約1%)
クエン酸約25g(約9包)をポットに入れ、お湯を口切まで加えて一晩おきます。
※おそうじなどに使用する際、塩素系の製品に混ぜたり、併用すると塩素ガスが出て危険ですから一緒に使用しないでください。

食品添加物 C₆H₈O₇·H₂O

クエン酸 (結晶)

サツマイモ等を
発酵させて作った
クエン酸です。

栄養成分表示(本品100g当たり)
 ●熱量 274kcal ●たんぱく質 0g
 ●脂質 0g ●炭水化物 91.4g
 ●食塩相当量 0g

3g×12包