

賞味・消費期限を 延長しませんか？

乾燥剤を使用して賞味期限・消費期限の延長をし、
販路地域の拡大・フードロスの削減をしていきませんか？

乾燥剤は外部から包装フィルムを透過してくる湿気や、
包装内部の空気中の水分の吸湿による食品の変質を防ぎ、
商品価値を必要な期間維持するために使用します。



主な適正食品



せんべい

おかき



クッキー



パイ

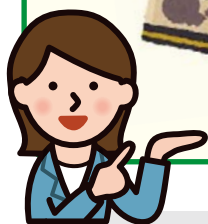


飴



干し椎茸

海苔



乾燥剤には
種類があります

それぞれの特徴は裏面に！



シリカゲル



石灰



シートドライヤー

スズカ未来なら最適な乾燥剤を提案させていただきます！

乾燥剤の種類別特徴

	価格	吸水スピード	吸水量	安全性	作業時間
石灰	○	○	○	×	できるだけ早く
シリカゲル	△	△	△	○	1~2時間
シートドライヤー	×	△	○	○	1時間以内

乾燥剤の使用量の計算式

食品の重量 (g) ÷ 20

例 食品の重量50gの場合・・・ $50 \div 20 = 2.5$
2.5g容量の乾燥剤が必要だが2.5gの乾燥剤がないため繰り上げたg数の乾燥剤を使用



使用可能な袋の材質

OPP/ CPP、バリアOP/ CP、バリアPET/ CP、PET/ AL/ PEなど
※吸湿性能あり袋「吸湿くん」もございます。詳しくは別チラシにて。

保管方法について



- 乾燥剤はそのまま**放置すると、空気中の水蒸気を吸収して乾燥能力が低下**します。
- 15℃以下**で、日の当たらない**湿度の低い場所**で保管してください。
- 使い残しがある場合、**保存用の密閉ボトルで保管**してください。また、乾燥剤の入っていたポリ袋の口を輪ゴム等でしっかり塞いで水蒸気が入らないようにしても問題ありません。



食品検査のことなら！



マイラボ食品検査センター



公式サイト



食品微生物検査

商品が基準に沿ったものか菌数確認のお手伝いをします

異物・クレーム検査迅速対応

分析機器を使用し迅速な対応をさせていただきます

賞味・消費期限設定検査

商品の期限設定をする為の保存検査をさせていただきます

食品表示相談

食品表示法改正にともなう新規準による食品表示のアドバイスと栄養成分分析のお手伝いをします

●チラシに関するお問い合わせは…