

国産「無臭にんにくエキスパウダー(ピュア)」



品質規格

水分	7.0%未満
性状	淡黄色～黄色の微粉末
香味	にんにく特有の刺激臭はなくかすかに甘みを有する
粒度	100メッシュスルー
異物	なし
一般生菌数	陰性
大腸菌群	陰性

分析試験

分析試験項目	結果
エネルギー	376 kcal/100g
水分	6.2 g/100g
たんぱく質	0.2 g/100g
脂質	0.2 g/100g
炭水化物	93.4 g/100g
灰分	0.1 g未満/100g
ナトリウム	6.2 mg/100g

※ロットによって若干差異がございますのでご了承下さい。

出荷形態

内容量 : 10 kg (1 kg×10袋)
賞味期限 : 未開封で製造日より1ヶ年(開封後一週間)
保存条件 : 高温多湿及び直射日光を避けて保管

製造工程

収穫

選別・洗浄 目視検査

ペースト加工

エキス抽出

濃縮

工場内冷凍保管 冷凍室

殺菌 63℃ 30分低温殺菌 温度計

真空乾燥 真空乾燥機 (15℃～20℃)

選別 100メッシュパス ふるい検査

金属探知機 Fe 1.5～2.0、Sus 3.0～3.5

包装・出荷

原料特性

●栄養補助食品 ●食品素材

本製品は、有機農法によって契約栽培した無臭にんにく球をすり潰し、圧力により搾汁した液を、63℃で30分低温殺菌し、真空乾燥法によりできた粉末です。

【本製品の特徴】

- ①丹精込めて作られた至極の素材
ノウハウが凝縮された製品であり、30年前から無臭にんにく球根の品種改良を積み重ねた成果品
- ②天然の無臭にんにく
脱臭作業、脱臭工程のする必要がない、生のままで臭いのないにんにく
- ③安心・安全の山口県産にんにく
- ④有機栽培