

国産「ワイン搾汁パウダー」



品質規格

使用原料	ワイン用赤ブドウ（国産）
一般生菌数	$<1.0 \times 10^4$ CFU/g
大腸菌群	陰性

分析試験

分析試験項目	結果
エネルギー	457.7kcal/100g
タンパク質	11.6g/100g
脂質	15.1g/100g
炭水化物	67.9g/100g
食塩相当量	0.02g/100g
水分	2.3g/100g
アルコール分	0.4g/100g
食物繊維	61.1g/100g

※ロットによって若干差異がございますのでご了承ください。

出荷形態

内容量 : 1kg×4袋
賞味期限 : 製造日より1年（未開封）
保存条件 : 高温多湿を避け冷暗所で取り扱ってください

製造工程

原料受け入れ

↓
洗浄

↓
殺菌工程

↓
乾燥

↓
粉碎 金属除去フィルター装置

↓
ふるい

↓
計量

↓
シーリング

↓
保管

原料特性

●栄養補助食品 ●食品素材

国産赤ワインを製造する際に発生するパミス（葡萄を絞った後に残る種や皮）を粉末加工した搾汁残渣パウダーです。ポリフェノールが豊富な日本生まれの品種を使用しています。

ブドウの栽培から醸造、粉末加工まですべて国内で実施しています。

