

eエキスをって

無香料・無着色の

本格的なクラフトコーラを つくりませんか？



クラフトコーラ

4種の
スパイス
ミックス

e-エキス®

加えるだけで本格的な味わいに



NEW

コーラの風味を引き立てる厳選された4種のスパイスを配合

Cinnamon



Coriander



Bitter orange



※ダイダイ

Nutmeg



天然素材の品質向上と安定供給を目指すバイオニア
日本粉末薬品株式会社

〒541-0045 大阪市中央区道修町2-5-11
TEL: 06-6201-3801 FAX: 06-6222-4031

クラフトコーラ e-エキスの特徴

リアルな風味



本物のスパイスを再現

eエキスを添加するだけで
スパイスの風味を簡単に
つけることができます。

自由な組合せ



果汁と合わせるだけ

eエキスを果汁と組み合わせ
るだけで簡単にオリジナル
の処方を作れます。

高い品質



TABフリー

スパイスによくある耐熱性
好酸性菌の問題をeエキスを
解決できます。

品名

クラフトコーラeエキス

原材料名

ケイヒ、乾燥ダイダイの
皮、ナツメグ、コリアンダ
ー/エタノール

最終商品への表示例

スパイス混合エキス（ケイヒ、乾燥ダイ
ダイの皮、ナツメグ、コリアンダー）又は
スパイス混合エキス（乾燥ケイヒ、乾燥
ダイダイ、乾燥ナツメグ、乾燥コリアン
ダー）

推奨配合量

0.1~0.7%

内容量

9kg

賞味期限

12ヶ月

微生物規格

微生物 限度試験	生菌数（細菌）	100(CFU/g)以下
	生菌数（真菌）	10(CFU/g)以下
	大腸菌群	陰性
	耐熱性好酸性菌	陰性

包装形態

外装	ダンボール箱
内装	キュービーテナー
保存方法	
保存方法	冷蔵保存

取り扱い注意事項

本品は、食品原料にて製造専用です。本
品を取り扱い際は作業場の換気を十分に
おこない、保護眼鏡、ゴム手袋及び防塵
マスク等の保護具を着用してください。
また取り扱い後は、手洗いを十分に
おこなってください。



天然素材の品質向上と安定供給を目指すバイオニア
日本粉末薬品株式会社

〒541-0045 大阪府中央区道修町2-5-11
TEL: 06-6201-3801 FAX: 06-6222-4031