

eエキスを使って

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

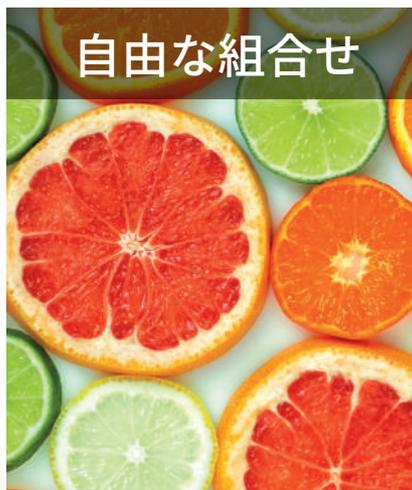
クラフトコーラ e-エキス®の特徴



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エキスと果汁を組み合わせ
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エキスで
解決できます。



品名	原材料名	最終商品への表示例	推奨配合量	内容量	賞味期限
クラフトコーラeエキス	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	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、乾燥ダイダイの皮、乾燥ナツメグ、乾燥コリアンダー）	0.1~0.7%	9kg	1年

微生物規格

包装形態

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

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、手洗いをうがいを含めて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