



ブドウ

e-エキス®

フレーバーとして人気が高く、
季節の限定品だけでなく通年で
ブドウ味の商品を販売している
メーカー様も多いです。
原料はチリ産のクリムゾン
(シードレス)を使用しており
年中供給が可能です。



ーブドウeエキスの特徴ー

- ラストにブドウ独特の風味が表現できます。
- 香料や果汁とブドウeエキスを併用頂くことで、香料や果汁だけでは表現できない本物感をプラスできます。

＼ピッタリの処方をご提案／

炭酸飲料やアルコール飲料、ゼリーやアイスといった食品までご希望に合わせた処方をご提案致します。

まずは担当営業にお気軽にご相談ください！



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
ブドウeエキス	ブドウ/エタノール	ブドウエキス	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	外装	ダンボール箱
	生菌数（真菌）	10(CFU/g)以下	内装	ポリエチレン容器
	大腸菌群 耐熱	陰性 陰性	保存方法	
	性好酸性菌		保存方法	冷蔵

取り扱い注意事項

本品は、食品原料用にて製造専用です。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、手洗いをうがいを十分におこなってください。