



e-エキス。新ラインアップのご案内

ライム

e-エキス®



ミカン科ミカン属の香酸柑橘で、
レモンに比べて酸味が弱く独特な苦みと
キリッとした爽やかな香りが特徴です。
ジントニックやモスコミュールなどの
カクテルに使用されています。

ライムeエキスの特徴



-  ライム特有のビターで爽やかな緑色柑橘の特徴を表現
-  ジューシーな味わいのタヒチ種を使用
-  お酒や炭酸飲料だけでなく肉や魚・野菜とも相性抜群な万能素材

品名	由来原料原産地	原材料名	最終製品への表示例
ライムeエキス	スペイン	ライム/エタノール	ライムエキス
pH実測値*	推奨配合量	内容量	賞味期限
約3.8	0.1-0.7%	9kg	12カ月

※過去ロット実測値

微生物規格	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	ポリエチレン容器

保存方法

保存方法	冷蔵保存
------	------

取り扱い注意事項

本品は、食品原料用に製造専用です。本品は、労働安全衛生法・引火性の物に該当するので換気の良い場所で取り扱うこと。引火性の液体であり、火気厳禁とする。保護眼鏡の使用が望ましい。



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

<https://www.nfy.co.jp>

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

東 京 : 〒101-0041 東京都千代田区神田須田町1-24-1 大一東京ビル5階
TEL : 03-5294-2151 FAX : 03-5294-2150