

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産 大麦若葉使用 『大麦若葉エキス末』

技術 資料

農薬を使用せずに栽培



青汁原料として広く知られている大麦若葉のエキス末です。

農薬を使用せずに栽培しています。北海道は日本の他の地域に比べて冷涼な気候であるため害虫の発生が少なく、農薬を使用しない栽培に向いています。収穫するとすぐに鮮度が落ち始めますが、栽培地に隣接する工場です素早く加工することで、品質の良い大麦若葉エキス末を製造しています。

■ 用途提案

- ◎ 青汁原料として

■ 製造工程



■ 表示名称例

難消化性デキストリン	33.3～37.5%
デキストリン	33.3～37.5%
大麦若葉エキス末	25.0～33.3%

■ 品質規格

外観・色調	緑色の粉末
味・臭い	製品特有の味・臭い
水分含有量	8.0%以下
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性

■ 分析値(100g中)

エネルギー	337	kcal
水分	2.0	g
タンパク質	4.2	g
脂質	1.1	g
炭水化物	87.6	g
食塩相当量	0.5	g
水溶性食物繊維	24.5	g
不溶性食物繊維	0.7	g
食物繊維総量	25.2	g

* 上記はあくまでも分析例です。含有量を保証するものではありませんのでご了承ください。

■ その他

入目	10kg
賞味期限	製造日より2年
保存条件	直射日光、高温多湿を避け冷暗所(25℃以下)に保管

お問い合わせ