

和歌山県産 「梅種炭粉末」

製造工程

梅種

炭化

粗粉碎

マグネット：10000 ガウス

水蒸気殺菌

異物検査

包装

完成

品質規格

原料	梅種子
性状	黒色で異味、異臭を有さない
水分量	8%以下
粒度	300 メッシュ以下
一般生菌数	3×10^3 個/g 以下
大腸菌群	陰性
ベンゾピレン	不検出
ヒ素	不検出
カドミウム	不検出
鉛	不検出
総水銀	不検出
異物	無し

原料特性

● 栄養補助食品 ● 食品素材

和歌山県の特産品である南高梅を加工する際に捨てられる種子を炭化させた、烏梅（うばい）のような健康食品原料が完成しました。

烏梅とは、青梅を蒸してから炭化させた生薬で、中国の「神農本草経」にも掲載されているほど古くから使われていることがわかっています。

近年、炭を使った食品の市場は徐々に広がっています。様々な炭の中でも珍しい、食経験のある炭原料です。

生梅の種子を原料としているため塩分は含まれておらず、どなたでも安心してお召し上がりいただけます。



出荷形態

内容量 : 1kg 賞味期限 : 製造日より 2 年
保存条件 : 高温多湿を避け、冷暗所で保管