

## 製品規格書

商品名	ケールパウダー（ケール100%）	
荷姿	10kg袋/箱（ナイロンポリ袋入）	
原料名	ケール( <i>Brassia oleracea var.acephala</i> DC.)	
原産国	中国 ・ 殺菌加工日本	
製造工程	中国	品種選定⇨有機栽培⇨収穫（20～30cm）⇨原料選別（異物夾雑物除去）⇨洗浄⇨カット（20mm）⇨ブランチング（90℃～98℃2分）⇨冷却⇨遠心分離⇨一次乾燥⇨2次乾燥⇨冷風乾燥⇨選別（黄色葉・茎を除去）⇨
	日本	⇨金属探知器⇨粗粉碎⇨微粉碎⇨振動篩⇨充填⇨検品⇨計量⇨箱詰⇨保管⇨出庫  原料受入⇨検査（水分・菌数）⇨気流式殺菌⇨金属探知器⇨振動ふるい⇨検査（水分・菌数）⇨箱詰⇨保管
特徴	<p>原料栽培は、農薬不使用・化学肥料不使用の特別栽培農産物として、栄養豊富な時期のケール葉を収穫後圃場より、速やかに工場へ搬入。丁寧に選別・製造工程により200メッシュ程の微粉碎加工を行っております。</p> <p>鮮やかな青汁らしい緑色とケール特有の香味を有する。残留農薬分析や安全性における確認は厳しく行っております。</p> <p>アレルギー物質；なし      遺伝子組換え；なし</p>	
規格	<p>一般生菌数：3000個/g以下      大腸菌群：陰性</p> <p>残留農薬：検出せず</p>	
保存方法	<p>高温多湿を避けて保管して下さい。</p> <p>開封後はなるべく早く使い切して下さい。</p> <p>賞味期限は、未開封のまま製造年月日より12か月。</p>	

**株式会社 IRYNA Corporation**

神奈川県川崎市宮前区菅生ヶ丘 17-26-101