



品質規格

商品名：赤ワインエキスR5

最終加工国：フランス（包装：アメリカ、小分け：埼玉県）、粗原料原産地：南フランス

項目	規格	試験方法
外観・性状	独特な香りのする紫色の粉末	官能試験
水分含量	10%以下	常圧加熱減量法
溶解性	水に可溶(レスベラトロール:30mg/L)	溶解試験
粒度	40メッシュ 95%パス	JIS分析篩
t-レスベラトロール	5%以上	HPLC法
プロアントシアニジン	150以上(PV値)	UPS32/UV法
低重合プロアントシアニジン	40%以上(PV値換算)	UPS32/UV法
総ポリフェノール	40%以上	フォーリンチオカルト法
一般生菌数*	3000CFU/g以下	標準寒天培地法
カビ・酵母	100CFU/g以下	ポテトデキストロス寒天培地法
大腸菌群*	陰性	BGLB法
サルモネラ	陰性	標準寒天培地法
鉛	1ppm以下	ICP-MS
ヒ素	1ppm以下	ICP-MS
水銀	0.1ppm以下	ICP-MS
カドミウム	1ppm以下	ICP-MS

分析は分析委託会社にて実施。OPCは米国薬局方の方法で、国内確認分析可能。

*受け入れ試験は、シート培地を用いて実施。

※ワイン由来の酒石酸塩やミネラルが白色の結晶状態で確認されます。ご了承ください。

名称:ブドウ加工食品 原材料名:赤ワインエキス末 **内容量:**1kg・25kg **賞味期限:**製造日より2年

保存方法:高温多湿を避け、冷暗所にて保管。開封後は大気に触れぬよう密封して保管。

販売者/輸入者:株式会社アンチエイジング・プロ M 東京都新宿区新宿 4-1-22 コムロビル 4F

※1kg（外装：アルミ袋／内装：ポリ袋）、25kg（外装：段ボール箱／内装：ポリ袋）

※その他表示例：葡萄（ブドウ）発酵エキス末、黒葡萄発酵抽出物 アレルギー表示：なし