

## エルム食品株式会社 製品案内

品名	水分	塩分	粒度規格	一般生菌数	大腸菌群 (BGLB)	アレルギー 物質	梱包入目	包装形態		一次加工 (原産国)	二次加工	備考
								外装	内装			
乾燥青紫蘇 No.102A	6% ↓	8% ↓	#7mesh on : 10% ↓ #7~42mesh : 80% ↑ #42mesh pass : 10% ↓	5.0×10 <sup>4</sup> /g ↓	陰性	含まず	10.0kg	段ボールカートン (ハイコンテA-2)	アルミ蒸着袋	ベトナム	日本	スタンダード 粒度0.35~2.83mmのミンスタイプ
乾燥青紫蘇 16P	6% ↓	8% ↓	#16mesh pass : 90% ↑	5.0×10 <sup>4</sup> /g ↓	陰性	含まず	10.0kg	段ボールカートン (ハイコンテC)	アルミ蒸着袋	ベトナム	日本	粒度1mm以下の粉末
乾燥香菜 No.102A	6% ↓	8% ↓	#7mesh on : 10% ↓ #7~42mesh : 80% ↑ #42mesh pass : 10% ↓	5.0×10 <sup>4</sup> /g ↓	陰性	含まず	10.0kg	段ボールカートン (ハイコンテB-2)	アルミ蒸着袋	ベトナム	日本	スタンダード 粒度0.35~2.83mmのミンスタイプ
乾燥香菜 16P	6% ↓	8% ↓	#16mesh pass : 90% ↑	5.0×10 <sup>4</sup> /g ↓	陰性	含まず	10.0kg	段ボールカートン (ハイコンテB-2)	アルミ蒸着袋	ベトナム	日本	粒度1mm以下の粉末
乾燥赤紫蘇EL-1	5% ↓	54±4%	#10mesh on : 5% ↓ #10mesh pass : 90% ↑	5.0×10 <sup>4</sup> /g ↓	陰性	含まず	12.0kg	クラフト袋	ポリ袋	中国	日本	米飯用(ふりかけ、おにぎり、混ぜご飯 お茶漬けなど)
赤紫蘇粉末EL	5% ↓	50±4%	#32mesh pass : 95% ↑	5.0×10 <sup>4</sup> /g ↓	陰性	含まず	15.0kg	段ボールカートン (ハイコンテB-2)	ポリ袋(2層)	中国	日本	粉末タイプ
乾燥パセリグラニューール CSX	6% ↓	—	#10mesh on : 05% ↓ #10~32mesh : 80% ↑ #32mesh pass : 15% ↓	5.0×10 <sup>4</sup> /g ↓	陰性	含まず	8.0kg	段ボールカートン (ハイコンテE-1)	アルミ蒸着袋	イタリア	日本	グラニューールタイプ
丸大豆フレーク(プレーン)	6.5% ↓	—	#3.5mesh pas : 95% ↑	5.0×10 <sup>3</sup> /g ↓	陰性	大豆	10.0kg	クラフト袋	ポリ袋	カナダ	日本	
丸大豆フレーク(ブラウン)	6.5% ↓	—	#3.5mesh on : 3% ↓ #24mesh pass : 15% ↓	5.0×10 <sup>3</sup> /g ↓	陰性	大豆	8.0kg	クラフト袋	ポリ袋	カナダ	日本	
丸大豆フレーク(レッド)	6.5% ↓	—	#3.5mesh on : 3% ↓ #24mesh pass : 20% ↓	5.0×10 <sup>3</sup> /g ↓	陰性	大豆	10.0kg	クラフト袋	ポリ袋	カナダ	日本	