

SOLUGEL

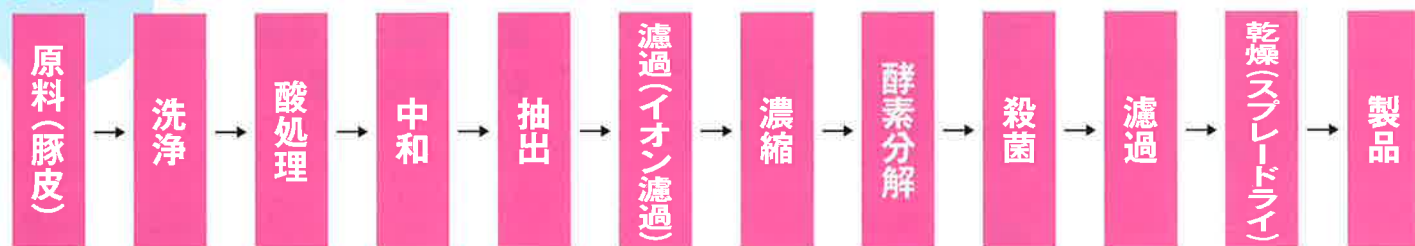
益々高まるコラーゲンのニーズに対し、価格競争力がある
高品質なPBゼラチン社の**豚皮コラーゲンペプチド**をご提案します。

商品特徴

臭いの少ない高品質なコラーゲンの理由

- ①徹底的に鮮度管理されたEU圏の豚皮を使用しています。
→EU圏は世界有数の豚肉の産地で安定的に原料が調達できます。
- ②高品質な抽出ゼラチンを使用しています。
- ③工程において、不純物を精度高く除去できる**イオン交換機**による濾過法を導入しており、臭いの少ない商品になっています。
→EU圏のゼラチン・コラーゲンの生産の歴史は長く、またPBゼラチン社の蓄積された製造ノウハウにより、品質面、価格面において競争力のある商品です。

製造工程



規格値

項目	値	分析方法
蛋白質	91%以上	ケルダール法
灰分	2%未満	550℃
炭水化物	0.5%未満	アンスロン硫酸法
脂質	0.05%未満	エーテル抽出法
pH	5.0~6.5	6.67%.60℃

一般生菌数	1,000/g未満	USP
大腸菌	陰性	USP
サルモネラ	陰性	USP

仕様

包装形態	20kgクラフト袋
形状	パウダー品
保存条件	冷暗所
賞味期限	製造後5年

※仕様等は変更する場合があります。

アミノ酸分析値

