

チリピューレ／ハーブピューレ ハバネロピューレファイン(S)N



当社取扱いの **ハバネロピューレ** は上市以来、ピューレ品では国内においてトップクラスのシェアを誇っており、お客様の様々な商品開発に寄与してまいりました。

昨今ではアプリケーションも多様化し、その辛さだけではなくプラムやリンゴのようなフルーティーな香りも注目されています。また、製造元のオーストラリアでは自社/契約農園にて栽培されていますので、トレーサビリティやポジティブリストへの対策で頭を悩ませているお客様には、最適な製品です。乾燥粉末製品ではありませんので、粉塵の問題も避けられます。

ハバネロだけではなく、ハラペーニョやカイエンチリなどのチリピューレ や レモングラスなどのハーブピューレ のお取扱いもありますので、ご相談ください。

Chillies

製品データ



ハバネロピューレファイン(S)N

ハバネロピューレをさらに細かく粉碎し、滑らかに加工した製品です。幅広いアプリケーションにお使い頂けます。

原材料	ハバネロチリ、酢酸（pH調整剤）	微生物規格	一般生菌数	3,000/g 以下
包装形態	1kg袋×10入り ダンボール		カビ・酵母	各 陰性/0.01g
保管条件	常温		大腸菌群	陰性/0.1g
賞味期限	12ヵ月（製造日より）		サルモネラ菌	陰性/25g

ハバネロ本来の非常に強い辛味だけでなく、乾燥工程を経っていないため 特有の風味も表現し易く、国内実績も多数ございます。

※ 刺激が非常に強い製品となります。お取扱いには手袋等をご使用し、直接肌等に触れない対策を講じてください。

<国内実績例>

カレー、スープ（ラーメン、担々麺等）、食肉加工品（チリソー等）、水産加工品（魚の缶詰、佃煮等）、調味料（フライドチキン等のファストフード向けシーズニング、チューブ製品等）、どんぶり（牛丼等）用ソース、その他激辛案件等（ハバネロを謳わずに採用されている案件もございます）

製品データ

ハバネロ ピューレ

新鮮なハバネロチリペッパーを厳選し、種を残したまま細かくした製品です。
非常に強い辛味を持ち、細かくカットされたペッパーの舌触りも残してあります。

◆ コーシャー、ハラル対応

原材料	ハバネロチリ、酢酸（pH調整剤）			
原産国	オーストラリア	微生物規格	一般生菌数	1,000/g 以下
包装形態	22kg アセプティックバッグ/箱		カビ・酵母	各 250/g 以下
保管条件	冷暗所		大腸菌	10/g 以下
賞味期限	18ヵ月（製造日より）		サルモネラ菌	陰性/25g



グリーンハラペーニョチリ ピューレ

新鮮なハラペーニョチリをピューレ状にした製品です。

◆ コーシャー、ハラル対応

原材料	ハラペーニョチリ、酢酸（pH調整剤）			
原産国	オーストラリア	微生物規格	一般生菌数	10,000/g 以下
包装形態	22kg アセプティックバッグ/箱		カビ・酵母	各 250/g 以下
保管条件	冷暗所		大腸菌	10/g 以下
賞味期限	18ヵ月（製造日より）		サルモネラ菌	陰性/25g

グリーンカイエンチリ ピューレ

新鮮なグリーンカイエンチリをピューレ状にした製品です。

◆ コーシャー、ハラル対応

原材料	グリーンカイエンチリ、酢酸（pH調整剤）			
原産国	オーストラリア	微生物規格	一般生菌数	10,000/g 以下
包装形態	22kg アセプティックバッグ/箱		カビ・酵母	各 250/g 以下
保管条件	冷暗所		大腸菌	10/g 以下
賞味期限	18ヵ月（製造日より）		サルモネラ菌	陰性 25g



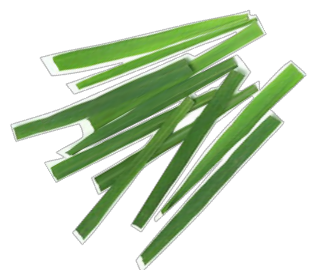
製品データ

レモングラス ピューレ

新鮮なレモングラスを厳選し、ピューレ状にした製品です。
アジアフード、タレ、ソースなど幅広いアプリケーションにお使い頂けます。

◆ コーシャー、ハラル対応

原材料	レモングラス、ショ糖、キャノーラ油、キサンタンガム（安定剤）、クエン酸（pH調整剤）			
原産国	オーストラリア	微生物規格	一般生菌数	10,000/g 以下
包装形態	22kg アセプティックバッグ/箱		カビ・酵母	各 250/g 以下
保管条件	冷暗所		大腸菌	10/g 以下
賞味期限	18ヵ月（製造日より）		サルモネラ菌	陰性/25g



製品データ

レッドカイエンチリ ピューレファイン

新鮮なレッドカイエンチリを粉砕し、ピューレ状にした製品です。

◆ コーシャー、ハラール対応



原	材	料	レッドカイエンチリ、酢酸（pH調整剤）			
原	産	国	オーストラリア	微生物規格	一 般 生 菌 数	10,000/g 以下
包	装	形 態	22kg アセプティックバッグ/箱		カ ビ ・ 酵 母	各 250/g 以下
保	管	条 件	冷暗所		大 腸 菌	10/g 以下
賞	味	期 限	18ヵ月（製造日より）		サル モ ネ ラ 菌	陰性/25g

レッドハラペーニョチリ ピューレファイン

新鮮なレッドハラペーニョチリを粉砕し、ピューレ状にした製品です。

◆ コーシャー、ハラール対応

原 材 料	レッドハラペーニョチリ、酢酸（pH調整用）			
原 産 国	オーストラリア	微生物規格	一 般 生 菌 数	10,000/g 以下
包 装 形 態	22kg アセプティックバッグ/箱		カ ビ ・ 酵 母	各 250/g 以下
保 管 条 件	冷暗所		大 腸 菌	10/g 以下
賞 味 期 限	18ヵ月（製造日より）		サ ル モ ネ ラ 菌	陰性/25g

製品データ

バジル ピューレ

新鮮なバジルをピューレ状にした製品です。

◆ コーシャー、ハラール対応



原材	料	バジル、キャノーラ油、ショ糖、クエン酸(pH調整剤)、キサンタンガム(安定剤)			
原産	国	オーストラリア	微生物規格	一般生菌数	10,000/g 以下
包装	形態	22kg アセプティックバッグ/箱		カビ・酵母	各 250/g 以下
保管	条件	冷暗所		大腸菌	10/g 以下
賞味	期限	12ヵ月（製造日より）		サルモネラ菌	陰性 25g

コリアンダー ピューレ

新鮮なコリアンダー（パクチーの葉）を厳選し、ピューレ状にした製品です。
アジアフード、タレ、ソースなど幅広いアプリケーションにお使い頂けます。

◆ コーシャー対応、ハラール対応

原材	料	コリアンダー、キャノーラ油、ショ糖、クエン酸(pH調整剤)、キサンタンガム(安定剤)			
原産	国	オーストラリア	微生物規格	一般生菌数	10,000/g 以下
包装	形態	22kg アセプティックバッグ/箱		カビ・酵母	各 250/g 以下
保管	条件	冷暗所		大腸菌	10/g 以下
賞味	期限	12ヵ月（製造日より）		サルモネラ菌	陰性/25g

Vegetable&fruit

製品データ

レモンパルプ

新鮮なレモンを用いて製造され、pH調整していないレモンパルプです。

◆ コーシャー、ハラール対応



原材料	レモン	微生物規格	一般生菌数	10,000/g 以下
原産国	オーストラリア		カビ・酵母	各 250/g 以下
包装形態	22kg アセプティックバッグ/箱		大腸菌	10/g 以下
保管条件	冷暗所		サルモネラ菌	陰性/25g
賞味期限	24ヵ月（製造日より）			

グリーントマトクラッシュ

新鮮なトマトを用いて製造されたグリーントマトクラッシュです。

◆ コーシャー、ハラール対応

原材料	グリーントマト、クエン酸(pH調整剤)	微生物規格	一般生菌数	10,000/g 以下
原産国	オーストラリア		カビ・酵母	各 250/g 以下
包装形態	22kg アセプティックバッグ/箱		大腸菌	10/g 以下
保管条件	冷暗所		サルモネラ菌	陰性/25g
賞味期限	12ヵ月（製造日より）			

SCETI

セティ株式会社 健康科学部 食品原料課

TEL: 03-5510-2656 Fax: 03-5510-0132 E-mail: speciality@sceti.co.jp

〒100-0013 東京都千代田区霞が関 3-6-7 霞が関プレイス

www.sceti.co.jp