



## 我們製作最優質的植化素發酵菁華

我們在台灣廠房生產植化素產品已逾十年光景，大量的經驗累積，讓我們找到最好的蔬果草本組合配方，製作出完美的植化素發酵菁華給我們的客戶。



## 生產製程為時一年

以下是我們生產製程的幾項關鍵步驟，幫助您了解每瓶「Vida植化素發酵菁華」是如何被產出。

## 最優質

植化素發酵菁華

### 原料 - 當季蔬果與草本植物

只選用當季蔬果與草本植物  
新鮮度以及植化素營養物質最高



## 長達一年

生產製程

### 前置 - 個別處理天然蔬果

蔬果進行清洗裁切，備妥進入個別發酵階段



### 生產 - 魔法在此發生！

- ✓ 發酵六個月
- ✓ 加入醋酸菌-酒精氧化成醋酸-兩個月



### 調製 - 最佳的成分配方

- ✓ 測試酸鹼值
- ✓ 混合超過百種水果蔬菜與草本，等待熟成六個月



 **Vida**<sup>TM</sup>

**PHYTOCHEMICALS  
JUICE**

## 產品規格

檢測項目	規格值	方法依據
糖度 (Brix)	67-69	折射曲度計
pH值	3.0-3.5	酸鹼度計
比重	1.330-1.334	比重計
水活性	<0.85	水活性檢測儀
黏度(Cps)	180-220	黏度計
溫度 (°C)	28	溫度計

## 微生物檢測

檢測項目	規格值	方法依據
總生菌數	<100 CFU/g	3M™ 檢測片(總生菌數)
大腸桿菌群	<10 CFU/g	3M™ 檢測片(大腸桿菌群)
大腸桿菌	Negative	3M™ 檢測片(大腸桿菌)
黴菌與酵母菌	<10 CFU/g	3M™ 檢測片(黴菌與酵母菌)
沙門氏菌	Not Detected	3M™ 檢測片(沙門氏菌)
金黃色葡萄球菌	Not Detected	3M™ 檢測片(金黃色葡萄球菌)



## 檢測

我們極其重視產品安全性與品質穩定性，每批產品都需經過檢查，確保完美吻合我們的要求。

## 包裝

我們獨特的奈米分子過濾器，讓「Vida植化素發酵菁華」口感順滑，易於被身體吸收。



英維酵素生技股份有限公司

**T** 05 597 3355

**F** 05 597 2211

**E** info@ingbiotek.com

雲林縣斗南鎮公論路17號  
台灣 63051

vidabiotek.com  
vidabiotek.de

