

製品規格書

〒545-0021
 大阪市阿倍野区阪南町5丁目24番26号
株式会社まるしげフーズライフ
 TEL 06(6699)7743
 FAX 06(6699)2825

製品規格書		番号	20200501
		改訂日	2020年5月1日
品名	壺造り黒酢（業務用）	種類	食品原料
項目	規格値		分析法
成分	原材料（基原料）	穀物（玄米）以外の原材料は一切使用せず。 調味料、酸味料、着色料として添加物は一切使用せず。	
物性	酸度	4.2%以上	中和滴定法 測定装置 全窒素測定機（自社） 簡易吸光度計（自社） 糖度計
	pH	4.0未満	
	全窒素分	0.12%以上	
	着色度	0.30以上	
	糖度	3.0～7.0	
純度試験	鉛	0.1 未満 mg/l	ICP質量分析法
	砒素	0.1 未満 mg/l	ICP質量分析法
	カドミウム	0.1 未満 mg/l	ICP質量分析法
微生物試験	一般細菌数	陰性 CFU/ml	標準寒天培地培養法
	大腸菌群	陰性 CFU/ml	デソキシコレート培地培養法
	黄色ブドウ菌球	陰性 CFU/ml	卵黄加マンニト食塩培地培養法
官能検査	色調・香気・風味	カメ壺造りの為、固有のもの。	目視、官能検査
	形状	褐色または黒褐色の液体	
	異物	検出しない	目視
表示名称	米黒酢		
製造者	有限会社重久盛一酢醸造場		
荷姿・包装形態	外装素材 ダンボール 18 $\frac{1}{2}$ キュービーテナー 内装素材 ポリエチレン		
内容量	180		
取り扱い・管理上の注意	開栓前：常温（冷暗所）で保管 開栓後：可能な限り空気出しをして閉栓後、冷蔵庫にて保管。 ※玄米黒酢はカメ壺露天醸造のため「澱（おり）」が発生する可能性があります、異物ではなく、人体に影響はありません。		
賞味期限	未開封：製造日より1年 開栓後：開栓してから3ヶ月（要冷蔵） 上記3ヶ月以上たったものは破棄すること。		
製造方法	原料として玄米を使用し、酢1リットルにつき300g以上使用し、発酵及び熟成により褐色化している。		