

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		更新日	2020年9月18日
		書類NO	008271
製品名	Ⓜ 黒酢もろみ末	種別	健康食品素材
名称	黒酢もろみ末		
	項目	規格値	分析法・
原材料名	黒酢もろみ粕	露天醸造で1年～1年半熟成させて製造した黒酢の固形残留物	
産地	生産地	鹿児島県霧島市福山町 (有)重久盛一酢醸造場 産	
物性	粉体粒度 水分 酢酸	50メッシュ 7%以下 50g以上	JIT標準篩 常圧加熱乾燥法 高速液体クロマトグラフ法
純度試験	重金属 砒素	20ppm以下 2ppm以下	硫化ナトリウム比色法 原子吸光光度法
微生物試験	一般細菌数 大腸菌群	3000個以下/g 陰性	標準寒天平板培養法 BGLB培地法
官能検査	外観	粉末で異常なきもの	形態視検査
	嗅覚	酢酸臭あり	嗅覚検査
荷姿・包装形態	内装 ポリエチレン1層 外袋 ダンボール箱(280mm×272mm×372mm)		
標準内容量	10kg		
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください		
取り扱い・管理上の注意	開封後、湿気等の水分を吸収し変色する可能性があります。品質には問題ありません。		
賞味期限	製造日より24ヶ月		
製造方法	黒酢もろみを乾燥、粉碎、粉末化、滅菌		