

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	2021年7月1日
		書類NO	H106041
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	50メッシュ	JIT標準篩
	水分	7%以下	常圧加熱乾燥法
	酢酸	0.5g以上(100g)	高速液体クロマトグラフ法
純度試験	重金属	20ppm以下	硫化ナトリウム比色法
	砒素	2ppm以下	原子吸光光度法
微生物試験	一般細菌数	3000個以下/g	標準寒天平板培養法
	大腸菌群	陰性	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	10 kg		
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	露天醸造のため、ロットごとに色が変わる場合がございますが品質には問題ございません。 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		