

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	20231208
		改訂日	2023年12月8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
	pH	4.0未満	測定装置
	全窒素分	0.12%以上	全窒素測定機（自社）
	着色度	0.30以上	簡易吸光度計（自社）
純度試験	糖度	3.0～7.0	糖度計
	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	300g以下/g	標準寒天培地培養法
	大腸菌群	陰性 CFU/ml	デソキシコレイト培地培養法
	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・香り・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リットルキュービーテナー 内装素材 ポリエチレン		
内容量	18ℓ		
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。		