

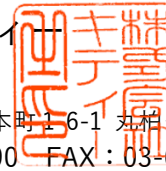
製品規格書

株式会社キティ

〒103-0023

東京都中央区日本橋本町1-6-1 丸相タマビル 4F

TEL : 03-6457-7990 FAX : 03-6457-7992



製品名	梅ソフト		JANコード	4560137301204			
一般名	果実調味料		製品形状	赤褐色の液体			
内容量	20 kg		賞味期限	1年			
荷姿(規格)	バッグインボックス (20 kg)		保存方法	開封前は直射日光・高温を避け、常温で保存してください。			
製品特徴	梅酢のチカラで肉や魚介類をやわらかくジューシーにします。梅の風味はつきません。高い歩留り向上効果があります。		取り扱い上の注意				
			・加工食品用原料にのみご使用ください。 ・開封後は冷蔵で保存し、速やかにご使用ください。 ・白濁、沈殿を生じる場合がございますが、品質には問題ございません。 ・衛生上、一度使用した溶液を再使用しないでください。				
原材料組成	原材料名	組成	基原原料	原産地	遺伝子組換え	アレルギー物質	
	梅酢	50.0%	梅	日本	-	-	
			海水	オーストラリア、メキシコ	-	-	
	食塩	4.3%	海水	日本	-	-	
	発酵調味料	3.3%	甘藷	日本	-	-	
			キャッサバ	タイ、ベトナム	-	-	
	pH調整剤(炭酸ナトリウム)	7.8%	化学合成品	日本	-	-	
水	34.6%	水	日本	-	-		
品質規格	検査項目		規格値		【商品画像】		
	pH		9.0±0.5				
	塩分		14.0±2.0%				
	一般生菌数		3,000個以下/g				
	大腸菌群		陰性				
	カビ・酵母		300個以下/g				
	耐熱性菌数		300個以下/g				
	重金属(Pb)		10 ppm以下				
	ヒ素(As ₂ O ₃)		1 ppm以下				
製造工程	各原材料受入			品質衛生検査			栄養成分(100g当り)
	↓			↓		エネルギー 15 kcal	
	各原材料混合			出荷		たんぱく質 0.1 g	
	↓			最終製造地 日本(静岡:KOF) (大阪:KSO)		脂質 0.1 g 未満	
	殺菌(90°C、3分間)					炭水化物 3.7 g	
	↓					灰分 21.4 g	
粗ろ過			ナトリウム 8.86 g				
↓			食塩相当量 22.5 g				
ろ過(1μm)					(参考値)		
↓							
充填・包装							

●原材料表示例

【果実調味料/pH調整剤】

※食品に対する本製品含有量が5%未満でご使用いただく際の原材料表示の一例です。