

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			
	↓		↓		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 (1 μm)				(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。