

## 製品規格書

株式会社キテ

〒103-0023

東京都中央区日本橋本町1-6-1 丸柏タマビル 4F

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



製品名	食品添加物 食肉・魚介用品質改良剤製剤 やわらか職人 KM(加圧調理対応)		JAN コード (袋)	-			
			製品形状	淡黄色粉末			
一般名	食肉・魚介用品質改良剤製剤		賞味期限	1年			
内容量	1kg						
荷姿 (規格)	10kg / ダンボール (1kg アルミスタンド袋×10袋)		保存方法	要冷蔵 (10°C以下)			
			取り扱い上の注意				
製品特徴	レトルト調理時の食感低下を抑え、保形性の維持に効果を発揮する製剤です。		・加工食品用原料にのみご使用ください。 ・開封後は密封し、速やかにご使用ください。 ・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	
	プロテアーゼ	7.0%	微生物 キャッサバ	日本 タイ、ベトナム、他	-	-	
	炭酸ナトリウム	20.0%	化学合成品	日本	-	-	
	クエン酸三ナトリウム	8.0%	とうもろこし	中国	非組換え	-	
			甘藷	中国	-	-	
			キャッサバ	タイ、ベトナム	-	-	
	クエン酸	7.0%	水酸化ナトリウム	日本	-	-	
	乳酸カルシウム	2.0%	とうもろこし	中国	非組換え	-	
食品素材	56.0%	さとうきび	非開示 (加工国: 日本)	-	-		
		キャッサバ	-	-	-		
		酸化カルシウム	-	-	-		
		海水	日本	-	-		
		豚血しょう	イタリア、他	-	-		
品質規格	検査項目	規格値	【商品画像】				
	粒度	20 メッシュパス					
	乾燥減量	10%以下					
	pH (4%水溶液)	9.7±0.5					
一般生菌数	10,000 個以下/g						
大腸菌群	陰性						
カビ・酵母	300 個以下/g						
重金属 (Pb)	20 ppm 以下						
ヒ素 (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	2 ppm 以下						
製造工程	原材料受入	箱詰め	栄養成分 (100g 当り)				
	原材料混合	品質衛生検査					エネルギー 184 kcal
	篩過 (20 メッシュ)	出荷					たんぱく質 18.6 g
	異物除去 (マグネット: 8000 ガウス)						脂質 0.5 g
充填		炭水化物 26.7 g					
		灰分 51.2 g					
		ナトリウム 22.2 g					
		(食塩相当量 56.4 g)					
		(参考値)					

## ●原材料表示例

活性が残存する場合 【 pH 調整剤、酵素 】、 活性が残存しない場合 【 pH 調整剤】

※ 乳酸カルシウムは酵素の安定性に使用されるためキャリーオーバーです。