

製品規格書

株式会社キテイ

〒103-0023

東京都中央区日本橋本町1-6-1 丸の内タマビル 4F

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



製品名	粉末梅ソフト			JANコード (袋)	4560137301150	
一般名	果実調味料			製品形状	淡黄褐色粉末	
内容量	1kg			賞味期限	2年	
荷姿 (規格)	10kg / ダンボール (1kgアルミ袋×10袋)			保存方法	高温多湿を避けて、冷暗所に保存してください。	
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
	梅酢	48.34%	梅	日本	-	-
			海水	オーストラリア、 メキシコ	-	-
	食塩	4.15%	海水	日本	-	-
	デキストリン	3.32%	キャッサバ	タイ、ベトナム	-	-
	発酵調味料	3.20%	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)	7.54%	化学合成品	日本	-	-	
(水)	33.45%	水	日本	-	-	
品質規格	検査項目	規格値		【商品画像】		
	乾燥減量	6.0%以下				
	pH (4%水溶液)	9.5±0.5				
	一般生菌数	1,000個以下/g				
	大腸菌群	陰性				
	カビ・酵母	300個以下/g				
	耐熱性菌数 (10分煮沸)	300個以下/g				
	重金属 (Pb)	20ppm以下				
	ヒ素 (As ₂ O ₃)	2ppm以下				
製造工程	各原材料受入	→ 充填			栄養成分 (100g当り)	
	↓ 各原材料混合	↓ X線異物検出機			エネルギー	99kcal
	↓ 殺菌 (90°C、3分間)	↓ 箱詰め			たんぱく質	0.5g
↓ 噴霧乾燥	↓ 品質衛生検査			脂質	0.1g未滿	
↓ 篩過 (32メッシュ)	↓ 出荷			炭水化物	24.3g	
↓ 異物除去 (マグネット: 8500 Gauss)	最終製造地 日本 (愛知)			灰分	73.7g	
				ナトリウム	29.9g	
				(食塩相当量	75.9g)	
					(参考値)	

●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%未滿でご使用いただく際の原材料表示の一例です。