製品規格書

株式会社キティ同じ

〒103-0023

東京都中央区日本橋本町 16-1 九柏ダマビル 4F

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

製品名	ヴィネッタ	JAN コード(袋)	4560137301082	
一般名	果実調味料	製品形状	褐色粉末	
内容量	500g	賞味期限	2年	
荷姿(規格)	6 kg / ダンボール (500g アルミ袋×12 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。	
	ぶどう果汁を主原料としたお肉・魚介の 軟化、マスキング、歩留まり向上効果の ある調味料です。	取り扱い上の注意		
製品特徴		・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
	ぶどう果汁	52.3%	ぶどう	ブラジル	-	-
	食塩	17.8%	海水	日本	-	-
	デキストリン	4.9%	キャッサバ	タイ、ベトナム	-	-
	酵母エキス	0.7%	ビール酵母	日本、メキシコ	-	-
			海水	日本	-	-
			甘藷	日本	-	-
			キャッサバ	タイ	-	-
	pH 調整剤	19.5%	化学合成品	日本	-	-
			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	-	-
	調味料(有機酸)	4.8%	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	-	-
			岩塩	オーストラリア	-	-

品質規格	検査項目	規格値	
	乾燥減量	5.0 %以下	
	pH(4%水溶液)	9.5 ± 1.0	
	一般生菌数	1,000 個以下/g	
	大腸菌群	陰性	
	重金属(Pb)	20 ppm 以下	
	ヒ素(As ₂ O ₃)	2 ppm 以下	

【商品画像】





	各原材料受入 ↓ 各原材料混合	→ 篩 過(16 メッシュ) ↓ 異物除去:マグネット	→品質衛生検査 ↓ ↓ 出荷
製 造 工 程	→ 殺菌 (98°C 10 分間) → 噴霧乾燥 → 造粒 → 混合	(8500 ガウス) ↓ 充 填 ↓ X線異物検出機 ↓ 和詰め	最終製造日本(愛

最終製造地 日本 (愛知)

1112077075	(8=//
エネルギー	123 kcal
たんぱく質	0.7 g
脂質	0.3 g
炭水化物	29.3 g
灰分	66.9 g
ナトリウム	27.5 g
(食塩相当量	69.9 g)
	(参考値)

●原材料表示例

【 果実調味料/調味料(有機酸)