

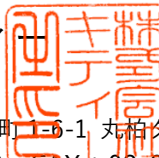
製品規格書

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・魚介用肉質改良剤製剤 ヴィネッタライト		JANコード (袋)	4560137301259		
一般名	食肉・魚介用肉質改良剤製剤		製品形状	白色粉末		
内容量	500 g		賞味期限	2年		
荷姿 (規格)	6 kg / ダンボール (500 g 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。		
製品特徴	お肉・魚介の軟化、歩留まり向上効果、 コストメリットのある製剤です。飲食 店、介護施設や病院など、厨房でも使い やすいジッパー付きの袋です。		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
	炭酸ナトリウム	30.0%	化学合成品	日本	-	-
	クエン酸三ナトリウム	11.0%	とうもろこし	中国、他	非組換え	-
			甘藷	中国、他	-	-
			海水	中国、他	-	-
	クエン酸	7.0%	とうもろこし	中国、他	非組換え	-
			甘藷	中国、他	-	-
DL-リンゴ酸	3.1%	化学合成品	日本	-	-	
食品素材	48.9%	海水	日本	-	-	
		キャッサバ	タイ、ベトナム	-	-	
品質規格	検査項目	規格値		【商品画像】		
	乾燥減量	5.0%以下				
	pH (4%水溶液)	9.8 ± 1.0				
	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				
	重金属 (Pb)	20 ppm以下				
	ヒ素 (As ₂ O ₃)	2 ppm以下				
製造工程	各原材料受入	↓ X線異物検出機		栄養成分 (100g当り)		
	↓ 各原材料混合	↓ 箱詰め		エネルギー	119 kcal	
↓ 篩過 (24メッシュ)	↓ 品質衛生検査		たんぱく質	0.0 g		
↓ 異物除去 (マグネット: 8500 Gauss)	↓ 出荷		脂質	0.2 g		
↓ 充填			炭水化物	29.3 g		
			灰分	69.4 g		
			ナトリウム	28.9 g		
			(食塩相当量)	73.4 g		
			最終製造地	(参考値)		
			日本 (愛知)			

●原材料表示例

【 pH調整剤 】