

《 製品規格書 》

作成日 2020年2月25日

更新日 2021年2月27日

名称	製品名	規格	荷姿
酢漬(刻み)	しばかつば	2kg×8入	ダンボール
輸入者	旭漬物味噌株式会社		
住所	大阪市北区天満2丁目2番4号		

項目	規格値	栄養成分		開封前	
一般生菌数	300以下/g	算出方法	分析値	賞味期限	270日
大腸菌	陰性	分析単位	100g当たり	保存方法	常温(直射日光、高温多湿の場所を避けて保存して下さい。)
大腸菌群	陰性	熱量	20 kcal	使用方法	開封後そのままご使用下さい。
		蛋白質	1 g	劣化内容	
		脂質	0.1 g	製品特徴 梅酢と紫蘇を使い、さっぱりした味に仕上げました。	
		炭水化物	4.5 g		
塩度	3.0±0.5%	食塩相当量	3.1 g		
pH	3.85±0.15	ナトリウム	1240 mg		

●製品形態

	縦×横×高さ(mm)	材質
商品サイズ	320×235×26	NY15/PE80
外箱サイズ	375×275×215	ダンボール

●使用原材料

原材料名	配合比	原産国	添加物用途	アレルギー物質*	遺伝子組換え
胡瓜	73.512%	中国			
生姜	1.103%	中国			
しその葉	0.294%	中国			
食塩	2.934%	中国			
醸造酢	0.770%	中国			
ぶどう糖果糖液糖	0.700%	中国			非組換え
アミノ酸液	0.077%	中国		大豆	非組換え
たん白加水分解物	0.026%	中国		大豆	非組換え
梅酢	0.008%	中国			
L-グルタミン酸Na	0.910%	中国	調味料		非組換え
コハク酸二ナトリウム	0.039%	中国	調味料		
氷酢酸	0.406%	中国	酸味料		
クエン酸	0.350%	中国	酸味料		非組換え
ソルビン酸カリウム	0.044%	中国	保存料		
D-ソルビトール液	0.039%	中国	保湿剤		
ステビア抽出物	0.028%	中国	甘味料		
しそフレーバー	0.019%	中国	香料		
酒精	0.008%	中国	日持ち向上剤		
食用赤色106号	0.003%	中国	着色料		
水	18.727%	中国			
	100.00%				

* 特定原材料および特定原材料に準ずるもの28品目について記載

●製造工程

塩蔵原料→洗浄→検査→バブリング洗浄→スライサー選別→脱塩→脱水→調味漬
け→胡瓜以外原料混合→漬け替え→選別→計量→液注入→真空包装→目視検
査→加熱殺菌→冷却→水切り→乾燥→X線検査→金属探知機→目視検査→箱詰
め→保管→出荷

●製品写真

