

製品規格書

No.1

作成年月日：西暦 2025 年 9 月 22 日

商品名	オオギイチ うすくち醤油	製造者	末廣醤油株式会社
販売者名 住所 TEL FAX 代表者		工場所在地 TEL FAX 管理担当者 Mail	〒 679-4173 兵庫県たつの市龍野町門の外13 0791-62-0005 0791-62-4151 木村 俊一 info@suehiro-s.co.jp

(1)商品特徴

性 状	透明の液体		
色 調	淡い赤褐色		
香 味	芳醇な醤油香		
商品特徴	アミノ酸の旨味を活かした調味用醤油。定味力に優れ調理、調味用に最適です。 あわく鮮やかな色合いは、煮物や出汁つゆのベースに最適です。		
○ 上記商品は、食品衛生法、JAS法、その他関係法令に適合していることを保証致します。			
喫食方法	そのまま、もしくは薄めて使用(常温使用可能)	消費対象者	業務用 ・ 一般用

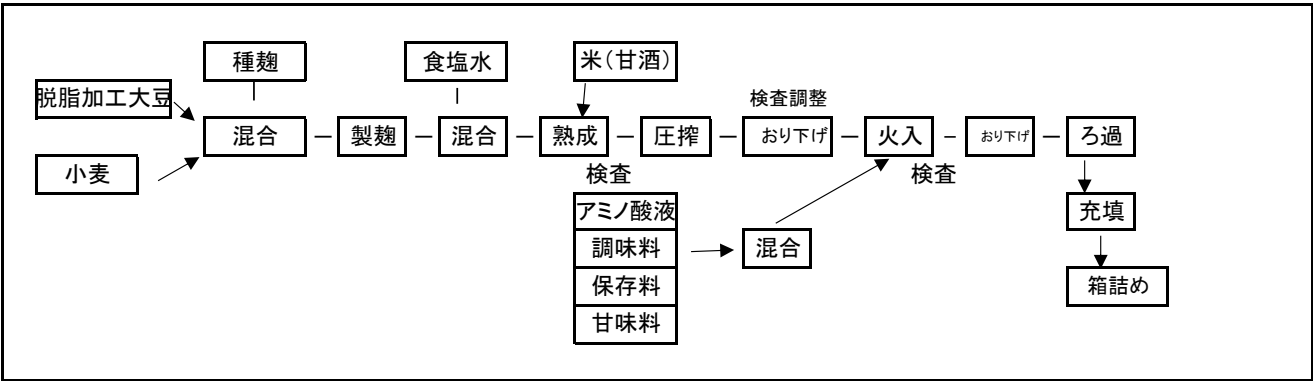
(2)表示・包装仕様

原材料表示(原材料名は配合率の多い順に記載) アミノ酸液(国内製造)、食塩、脱脂加工大豆、小麦、米 / 甘味料(サッカリンNa)、保存料(パラオキシ安息香酸)、調味料(アミノ酸等)			
加工品への表示例	しょうゆ(小麦・大豆を含む)、しょうゆ(小麦、大豆を含む、国内製造)		
アレルギー物質	有	物質名	小麦、大豆
1製品の内容容量・範囲	1.8L(1800ml~1836ml)		
計量法指定商品	有 (表示内容量よりー1%以内)		
包装形態	容器:PETボトル / キャップ:PE / 外装 / プラケース		
商品が直接接触する材質	PET、PE		

(3)品質保証期限(賞味期限)、保管条件

品質保証期限 (賞味期限)	製造日より1年間	品質保証試験報告書	無
製造ロット表示の仕方	賞味期限年月日により製造ロットを特定		
開封前の保存方法	温度帯/常 温 他条件/直射日光を避ける		
使用上の注意	開栓後は冷暗所で保存し、お早めにご使用下さい		

(4)製造工程図



製品規格書

No.2

作成年月日： 西暦 2025 年 9 月 22 日

商品名	オオギイチ うすくち醤油	製造者	末廣醤油株式会社
-----	--------------	-----	----------

(5)原材料

原材料名(添加物含む)				原産国(産地)	遺伝子組換	アレルギー表示 必要物質	備考
原材料名	商品名	起源原材料	二次原材料名				
アミノ酸液	ダイヤアミノ酸	コーンスターチ	とうもろこし	米国	不分別		
		大豆	脱脂加工大豆	米国	不分別	大豆	
脱脂加工大豆	脱脂加工大豆	大豆		インド、アメリカ、カナダ	分別	大豆	
食塩	赤穂塩	海水		日本	—		
小麦	小麦	小麦		日本	—	小麦	
米	米	米		日本	—		
サッカリンNa	サッカリンナトリウム						甘味料
パラオキシ安息香酸Na	メッキンス						保存料
グルタミン酸Na	グルエース						調味料
イノシン酸Na	アイエヌ						調味料

細菌規格	項 目	保証規格	検査方法				
	一般生菌数	5000個/ml未満	標準寒天培地混釈法				
	大腸菌群	品質特性上生存しない					
	病原性大腸菌	品質特性上生存しない					
	ブドウ球菌	品質特性上生存しない					
	サルモネラ	品質特性上生存しない					
	腸炎ビブリオ	品質特性上生存しない					
品質規格	項 目	標準規格	検査方法				
	性状	濃褐色透明の液体	目視による				
	比重	1.17	重ボーム度換算比重				
	pH	4.7～5.0					
	重金属	—					
	ヒ素	—					
	アフラトキシン	—					
栄養成分値	項目	標準値（推定値）		一般成分値	項 目	標準値(規格中央値)	
	エネルギー	44	kcal/100ml		Brix	28	%
	たんぱく質	6.3	g/100ml		無塩可溶性固形分	14.8	%
	脂質	0	g/100ml		全窒素分	1.05	g/100ml
	炭水化物	4.0	g/100ml				
	食塩相当量	18.0	g/100ml				
備 考							