

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 こいくち醤油	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 <a href="mailto:info@suehiro-s.co.jp">info@suehiro-s.co.jp</a>

(1)商品特徴

性 状	透明の液体
色 調	濃い赤褐色
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。 かけ醤油としても美味しく使用できます。
	○ 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

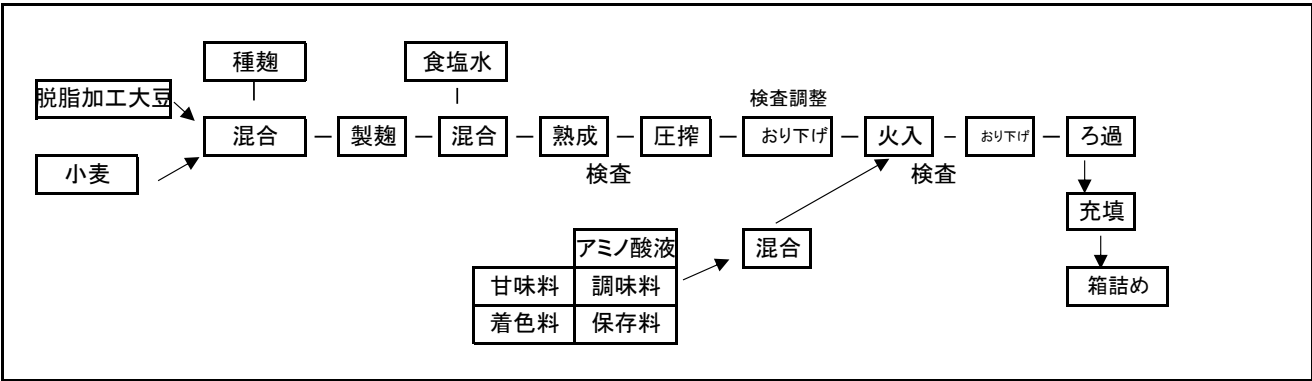
(2)表示・包装仕様

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 /カラメル色素、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6か月	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 こいくち醤油	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	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	
カラメル色素	モリタカラメルMS	糖類他					着色料
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	メツキンス						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		重ボーマデ換算比重			
	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	60	kcal/100ml		Brix	31	%
	たんぱく質	7.2	g/100ml		無塩可溶性固形分	14.8	%
	脂質	0	g/100ml		全窒素分	1.25	g/100ml
	炭水化物	6.5	g/100ml				
	食塩相当量	16.6	g/100ml				
備 考							