

## 製品規格書

製品名	醗酵黒ニンニクFD粉末		
納入荷姿	5kg、1kgアルミパウチ袋	販売会社	株式会社GEウェルネス(兵庫県神戸市中央区御幸通6-1-12 三宮ビル東館7F)
内容量	5kg、1kg		
外観性状	茶褐色～黒褐色 特有な臭い	製造会社	神州一味噌株式会社(東京都東久留米市前沢3-15-8)

原材料情報	原材料名	アレルギー物質 使用の有無	遺伝子組換え農産物		原産国	配合比(%)	備考
			使用の有無	対象農産物			
	にんにく	無	無	-	日本(長野県)	95	
	マルトデキストリン	無	無	-	タイ、ベトナム他	5	

品質規格	項目	規格値	検査方法	栄養成分	
	色彩及び性状	茶褐色～黒褐色 特有な臭い	官能試験	エネルギー	380 kcal
	水分	5.0%以下	常圧加熱乾燥法	水分	0.5 g
	一般生菌数	3000 cfu/g以下	標準寒天培地	たんぱく質	8.7 g
	大腸菌群	陰性	デソキシコレート培地法	脂質	0.9 g
	カビ・酵母	300個以下/g	ポテトデキストロス培地法	炭水化物	87.6 g
				糖質	0.9 g
				食物繊維	6.7 g
				灰分	2.3 g
				ナトリウム	20.0 mg
			食塩相当量	0.10 g	
			100 gあたり		
			※この表示値は、計算値であり目安です。		

品質規格	賞味期限	製造年月日から2年間とする(未開封)
	安定性	吸湿性あり
	保存方法	(開封前) 高温多湿の場所を避け、冷暗所にて保管してください (開封後) 開封後は密封して保管し、お早めにご使用ください

表示例	醗酵黒にんにく粉末(醗酵黒にんにく、マルトデキストリン)、醗酵黒ニンニク粉末(醗酵黒ニンニク、マルトデキストリン)など
製造工程	にんにく原料→皮むき作業→洗浄作業→選別及び一次殺菌→自己醗酵→ 真空凍結乾燥→粉碎(32メッシュ)→新品検査→軽量→梱包

備考	にんにくの残留農薬は、食品衛生法ポジティブリスト制度の規格基準に適合のこと。 重金属、ヒ素は年1回の測定
----	---