

規格書

製品名	ムシューリックパウダー PS-Ⅱ		
納入荷姿	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港島南町7-2-6
内容量	1kg×10		
外観性状	淡黄から淡黄白色の細かな粉末状で、わずかにニンニクのような臭いがある	製造会社	上越フーズ株式会社 上越市福田町1番地 上越テクノセンター内

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			
	無臭にんにく	無	無	-	日本(長野県)	100	

品質規格	項目	規格値	検査方法	栄養成分	エネルギー	365 kcal
	色彩及び性状	淡黄～淡黄白色の微粉末	目視		水分	0.1 g
	水分	5.0%以下	常圧加熱乾燥法		たんぱく質	11.1 g
	灰分	5.0%以下	直接灰化法		脂質	0.9 g
	異物	無いこと	目視		炭水化物	84.8 g
	一般生菌数	3000 cfu/g以下	標準寒天培地		糖質	71.4 g
	大腸菌群	陰性	デソキシコレート培地法		食物繊維	13.4 g
	カビ・酵母	陰性・300個以下/g	ポテトデキストロス培地法		灰分	3.1 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。		

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) 直射日光および高温多湿を避けて常温で保存してください。 (開封後) 再密封後、直射日光を避けて低温低湿下にて保存し、速やかにご使用ください。

表示例	無臭にんにく粉末、無臭ニンニク粉末、ジャンボリーキ粉末、大粒無臭性ニンニク粉末、大粒無臭性ニンニク球根粉末、など
-----	--

製造工程	無臭にんにく原料→皮むき作業→洗浄作業→選別→凍結 →解凍→原料粉碎→加熱殺菌→真空凍結乾燥→粉碎→篩別→品質検査→計量→梱包
------	--

備考	残留農薬に関しては無臭にんにく(生)での年1回、重金属・ヒ素は粉末で年1回の分析を実施
----	---