

黒五粉末製品品質規格書

合同会社十八子発明
2023年4月20

黒五粉末製品品質規格書

合同会社十八子発明 2023年4月20日

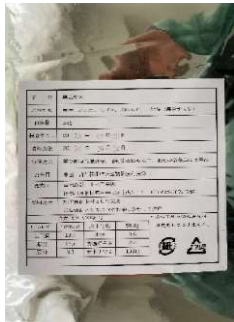
表 (1)

商品名		黒五粉末	分類	食品	主な関連法規	食品衛生法
一般名称		黒五粉末	主な用途	食品加工素材、または食品として利用可能		
形状		微細粉末	色調	黒褐色	香り	香ばしい
商品の特徴		中国の陰陽五行説に基づき、古来より仙人食と言われてきた5種類の黒色食材を、独自の製法で微粉末に加工した自然食品です。				
	項目(100g中)	規格値	測定方法		分析値例	分析頻度
一般栄養成分	エネ ネルギー	420-450Kcal	換算法		474Kcal	年 1 回
	水 分	6%以下	常圧加熱乾燥法		4.6%	
	蛋白 質	13%以上	窒素定量換算法		15.1%	
	脂 質	15%～20%	溶媒抽出・重量法		20.7%	
	炭水 化物	50%～70%	換算法		56.8%	
	灰 分	2%～4%	灰化法		2.8%	
	ナトリウム	130mg以上	原子吸光高度法		65mg	
	食塩相当量	2%以下	換 算 法		0.17%	
微生物	一般生 菌数	1.0×10 ³ 個/g以下	標準寒天培地法		適合	ロット毎
	大腸 菌群	陰性	XM-6寒天培地法		陰性	
	黄色葡 萄球菌	陰性	マンニト食塩寒天培養法		陰性	
重金属	砒素 (As ₂ O ₃)	2ppm以下	原子吸光高度法		合格	年 1 回
	鉛	10ppm以下	原子吸光高度法		合格	

表 (2)

原材料情報	原材料一般名	配合率	原産国	起源原材料名	アレルギー特定原材料	遺伝子組換え原料	動物由来原料	ポジティブリスト
	黒米	38.0%	中 国	黒米	—	黒米は厚生労働省令で定める非遺伝子組み換え検査済です。他の原料は該当しません。	不使用	適合
	黒大豆	36.0%		黒大豆	黒大豆			
	黒ごま	22%		黒ゴマ	黒ゴマ			
	黒松の実	2%		黒松の実	—			
	黒加倫	2%		黒房スグリ	—			

図（3）

荷姿 5kg x 2			内容量 (Net) 10kg		風袋込重量1.05kg	
賞味期限表示例			賞味期限 2024年9月4日		内装 写真	
内装	サイズ	L495 x W375 x 65mm				
	材質	アルミ				
	封じ法	ヒートシール				
	乾燥剤	不使用				
	表示内容	商品名、原材料名、内容量、生産国 製造者、ロット番号、栄養成分 賞味期限、使用方法、発売元等				
外装	サイズ	L415 x W300 x H195mm			外装 写真	ラベル
	材質	ダンボール				
	封じ法	粘着テープ				
	風袋重量	1kg				
	表示内容	商品名、原材料名、内容量、生産国 製造者、ロット番号、栄養成分 賞味期限、使用方法、発売元等				

図（4）

品質管理	保管方法	開封前 常温	開封後15℃以下又は冷蔵庫	
	保証期限	製造日より18ヶ月	開封後 2 ヶ月	
	品質管理の見分け方	風味の退化や微生物管理など		
	保管上の注意事項	直射日光、高温、多湿を避け、通風の良い冷暗場所にて保管		
製造関連	製造販売元	合同会社十八子発明	住所	神奈川県相模原市中央区6-1-1 -305
	製造工場	許昌神飛航天生物科技有限公司	住所	河南省許昌市鄢陵県産業集聚区創業大道9号
	製法上の特徴	複数の黒色食材を低温焙煎、乳化粉碎などの製法で加工した自然食品です		

黒五粉末製造工程

図（５）

