

## 黒五粉末品質規格書

2021年1月1日

合同会社十八子発明  
表(一)

商品名	黒五粉末	食品	主な関連法規	食品衛生法
一般名称	黒五粉末	食品又は食品加工素材として用いる		
形状	微細粉末	黒褐色	香り	やや香ばしい
最終加工国	中国	日本国商標使用権	PB/NB区分	NB
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黒色食材5種類を、 噴霧乾燥、低温焙煎粉碎法などの独自の製法で加工した自然食品です。			
本商品を使用した場合の表示例	黒五粉末（黒米、黒大豆、黒ごま、 実、黒加倫、テキストリン）	桑の	使用量の一般基準	3%～5%
品質保証責任会社	会社名	合同会社 十八子発明		
	住所	神奈川県相模原市中央区中央 6-1-1ウ” アンテナン305	電話：042-707-1248 FAX:0120-558-965	担当者 李 鉄栄
製造会社	社名	許昌神飛航天生物科技有限公司		
	住所	河南省許昌鄢陵県産業集約区 創業大街9号	電話：10-6841-8603 FAX:10-6841-8650	担当者 王 振

表(二)

項目	規格値	測定方法	分析値例	分析頻度
一般栄養成分	熱量	420-450Kcal	換算	463Kcal
	水分	6%以下	常圧加熱乾燥法	2.0%
	たんぱく質	13%以上	燃焼法	14.8%
	脂質	15%～20%	酸分解法	18.8%
	炭水化物	50%～80%	換算	61.8%
	灰分	2%～4%	灰化法	2.6%
	ナトリウム	200mg以下	原子吸光光度法	70mg
食塩相当量換算	0.5g以下	換算	0.2g	
微生物	一般生菌数	1.0x10 <sup>3</sup> 個/g以下	標準平板菌数測定法	300個以下
	大腸菌群	陰性	BGLB	陰性
	黄色葡萄球菌	陰性	ペアードパーカー-寒天培地法	陰性
重金属	砒素(A.S.O)	2ppm以下	原子吸光光度法	合格
	鉛	10ppm以下	原子吸光光度法	合格

表(三)

原材料情報	原材料一般名	配合率(標準値)	起源原材料	アレルギー特定原材料	遺伝子組換え原料
原 材 料 情 報	黒米	33%	黒米	—	不使用
	黒大豆	31%	黒大豆	(有) 大豆	不使用
	黒ごま	30%	黒ごま	(有) ごま	不使用
	桑の実	2%	桑の実	—	不使用
	黒加倫	2%	黒房すぐり	—	不使用
	テキストリン	2%	どうもろこし	—	不使用
備 考	動物由来原材料不使用。 ポジティブリスト基準適応。				

表 (四)

品質管理	保存方法	開封前常温、開封後は15度以下、又は冷蔵庫にて保管		賞味期限	開封前18ヶ月、開封後2ヶ月
	保管上の注意	直射日光、高温、多湿を避け、通風の良い所に手保管			
	劣化の見分け方	風味乗退化、微生物管理等		賞味期限表示	2021年5月まで
	荷姿	内容量 10kg	内容量 10kg	ロット表示例	20201201
包装仕様	内装	サイズ	L330×W250×H30mm	内装袋	内装ラベル
		材質	アルミ袋	 	
		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、賞味期限、栄養成分、使用方法、販売元			
	外装	サイズ	L330×W250×H30mm	外装段ボール	外装外装ラベル
		材質	アルミ袋	 	
		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、賞味期限、輸入者等				