

「黒五粉末C」製品品質規格書

合同会社十八子発明

2020年4月1日

お得意様各位

2020年4月1日

黒五粉末C品質規格書

合同会社十八子発明

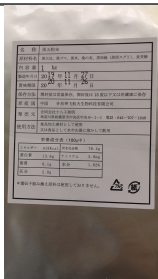
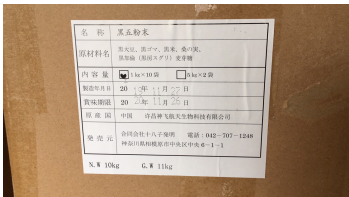
表（一）

商品名		黒五粉末C	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	食品又は食品加工素材として用いる		
形状		微細粉末	色調	褐色	香り	やや香ばしい
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黒色食材5種類を、「スプレードライ法」と「膨化法」で加工した機能性食品				
項目		規格値	測定方法		分析値例	分析頻度
一般栄養成分	エネルギー	420-450Kcal	換算		422Kcal	年1回
	水分	6%以下	常圧加熱乾燥法		1.6%	
	蛋白質	13%以上	ケルダール法		13.6%	
	脂質	5%～15%	酸分解法		6.4%	
	炭水化物	50%～80%	換算		76.4%	
	灰分	2%～4%	灰化法		2.0%	
	ナトリウム	130mg以上	原子吸光高度法		320mg	
微生物	一般生菌数	1.0x10 ⁴ 個/g以下	標準寒天培地法		適合	ロット毎
	大腸菌群	陰性	デソキシコレート法		陰性	
	黄色葡萄球菌	陰性	マンニット食塩寒天培養法		陰性	
重金属	砒素(A ₄ S ₃ O)	2ppm以下	原子吸光高度法		合格	ロット毎
	鉛	10ppm以下	原子吸光高度法		合格	

表（二）

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
	黒大豆	40%	中国	黒大豆	大豆	不使用	不使用	適合
	黒ゴマ	40%		黒ゴマ	ゴマ			
	黒米	13%		黒米	米			
	桑の実	3%		桑の実	—			
	黒加倫	2%		黒房スグリ	—			
	麦芽糖	2%		じゃがいもの澱粉	—			
	備考		原材料にカシューナッツは使用していません。コンタミネーションの可能性もありません。					

表（三）

包装仕様	荷姿 1kgx10 (5kgx2)		内容量 (Net) 10kg		風袋込重量 11kg	
	製造年月日 表示例 2019年11月21日				賞味期限 表示例 2020年11月20日 (但し初ロットに限り賞味期限試験結果を持って規格値の18ヶ月まで延長する可能性あり)	
	内装	サイズ	L355 x W255 x H20mm (L550 x W400 x H50mm)		内装袋写真	ラベル写真
		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、製造年月日、 賞味期限、使用方法など			
	外装	サイズ	L400 x W300 x H200mm		外装箱写真	外装印刷写真
		材料	ダンボール			
		風袋重量	1kg			
		封じ法	粘着テープ			
		表示内容	商品名、原材料名、内容量、 原産国、製造者、製造年月日、 賞味期限、輸入者、販売者など			

表（四）

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	規格値18ヶ月 (初ロットに限り賞味期限試験結果を持って、 12ヶ月表記を18ヶ月に変更予定)		開封後 2 ヶ月						
	品質管理の見分け方	風味の退化、又は酸化、過酸化物化								
	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 ヴァンテアン中央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 区創業大道9号					
	製法上の特徴	複数種黒色植物の膨化法とスプレードライ製法により加工した粉末のブレンドタイプ								
製造工程及び管理表	製造工程① 黒大豆、黒ゴマ、黒米の膨化工程 精選、水洗（磁選別機による除鉄(300mt)） ↓ 計量（電子秤） ↓ 篩かけ、風選器 ↓ 粗粉碎 ↓ 暫存槽 ↓ 調質（均等に混合） ↓ 膨化（130℃～145℃、30秒以内） ↓ 冷却（冷却器） ↓ 破碎（穀物粉碎机） ↓ 篩かけ（80～100メッシュ） ↓ 計量、充填 ↓ 検品					製造工程② 桑の実、黒加倫粉末加工工程 桑の実濃縮果汁 黒加倫濃縮果汁 ↓ 投料装置 ↓ 噴霧乾燥（130℃～160℃） ↓ 集粉室 ↓ 冷却 ↓ 篩かけ ↓ 計量、充填 ↓ 検品 ↓ 保管				
	製造工程③ 黒五C混合工程 黒大豆粉 黒ゴマ粉 黒米粉 桑の実粉 黒加倫粉 麦芽糖粉 ↓ 混合攪拌 ↓ 篩かけ（80メッシュ） ↓ 計量・充填（1kgx10 5kgx2） ↓ 検品・梱包									

証明	上記生産工程の製品には放射線による殺菌は行っておりません。			
取引関連条件	ロットの大きさ	通常最小10kg 最大2トン	出荷にかかる日数 受注後 3 日以内	
	ロット表示	賞味期限で表示	運送会社 西濃運輸	
	ロット成績書添付 可能			