

製品名	調味赤梅酢 1ℓ		一般名	調味梅酢	
原材料名	梅酢、調味料（アミノ酸）、着色料（赤102、赤106）				
製品特徴	上質な紀州産の梅酢にこだわり、吟味した原料を使用しております。八百屋さんの秘伝のオリジナル調味料をブレンドし美味しく仕上げました。				
荷姿	内容量	1ℓ/ボトル ※約1180g/本			
	入り数	12本/ケース ※約15Kg/ケース			
	内装材質	PET-TS	外装材質	段ボール	
	内装サイズ	直径 80×高さ 280 (mm)		外装サイズ	縦250×横340×高さ287 (mm)
保管条件	冷暗所		JANコード	4 968195 120018	
品質保証期限 (未開封)	365日	使用上の注意 (開封後対応等)	開封後は開口部をしっかりと閉じ冷蔵庫にて保管し、なるべくお早めにご使用下さい。		
製造工程	①原料仕入⇒②個液分離（塩漬け梅と梅酢）⇒③静置⇒④沈殿除去⇒⑤異物除去⇒⑥混合（調味料、着色料）⇒⑦調整⇒⑧充填（計量）⇒⑨検査（規格外品チェック）⇒⑩梱包⇒⑪出荷				
品質規格					
項目	分析値	試験方法	栄養成分（100g当たり）五訂調べ		
糖度（°）	-	-			
酸度（%）	3	-	エネルギー(kcal)	26	
pH	3±0.1	-	水分(g)	88.5	
塩度（%）	21.6%	ナトリウム定量換算法	たんぱく質(g)	0.7	
一般生菌数(個/g)	300個以下/g	標準寒天平板培養法	脂質(g)	0.1未満	
大腸菌群	陰性/2.22g	デソキシコレート寒天培地混釈法	炭水化物(g)	5.9	
大腸菌	陰性/2.22g	EC培地法	灰分(g)	22.7	
サルモネラ	-	-	ナトリウム(mg)	8,500	
黄色ブドウ球菌	-	-	食塩相当量(g)	21.6	
原料原産地	日本		最終加工地	浅井食品株式会社【愛知県愛西市元赤目町川並248-3】	
特記事項	-		備考	-	
商品画像					
〒496-8045 愛知県愛西市元赤目町川並248-3 TEL:(0567)37-0057 FAX:0567-37-0170 ホームページ： http://www.asaifoods.jp メールアドレス： asai0906@quartz.ocn.ne.jp 浅井食品株式会社					