

製品名	赤しそ梅酢 500ml		一般名	赤しそ梅酢	
原材料名	梅酢(国産)、赤しそ液(中国)、食塩				
製品特徴	上質な国産の赤シソにこだわり、吟味した原料を栽培、仕入れしております。香り豊かな『赤しそ梅酢』をご賞味下さい。				
荷姿	内容量	500ml/ボトル ※650g/本			
	入り数	500ml×20本/ケース※約14Kg/ケース			
	内装材質	PET-TS	外装材質	段ボール	
	内装サイズ	直径 65×高さ 220 (mm)	外装サイズ	縦271×横342×高さ235 (mm)	
保管条件	冷暗所		JANコード	4 968195 111146	
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(5月～8月収穫、選別、洗浄)⇒②塩もみ(食塩、梅酢使用)⇒③梅酢抽出⇒④濾過⇒⑤調整⇒⑥ボトル充てん(計量)⇒⑦ラベル貼り⇒⑧検査(規格外品チェック)⇒⑨梱包⇒⑩出荷				
品質規格					
項目	分析値	試験方法	栄養成分(100g当たり)7訂調べ		
糖度(°)	-	-			
酸度(%)	-	-	エネルギー(kcal)	14	
pH	-	-	水分(g)	-	
塩度(%)	-	-	たんぱく質(g)	0.3	
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	
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)	3.3	
大腸菌	陰性/2.22g	EC培地法	灰分(g)	-	
サルモネラ	陰性	EEMフイオン、セレナイト及びDHL培地法	ナトリウム(mg)	-	
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加マンニット食塩寒天培地塗抹法	食塩相当量(g)	25.4	
原料原産地	日本、中国		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					