

製品名	国産手もみしそ 500g		一般名	もみしそ(塩蔵赤しそ)	
原材料名	しそ(国内産)、漬け原材料[食塩、梅酢]				
製品特徴	上質な国産の赤しそにこだわり、吟味した原料を栽培、仕入れしております。丁寧に梅酢で揉んだ国産赤しそです。香り豊かな『国産手もみしそ』をご賞味下さい。				
荷姿	内容量	500g/袋			
	入り数	15袋/ケース ※約8.5Kg/ケース			
	内装材質	PE・PA	外装材質	段ボール	
	内装サイズ	縦:190×横:220(mm)	外装サイズ	縦220×横320×高さ135(mm)	
保管条件	冷暗所		JANコード	4 968195 111276	
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(自社栽培又は購入、品質確認)⇒②洗浄(異物除去)⇒③選別(異物除去)⇒④混合(塩もみ)⇒⑤選別(異物除去)⇒⑥塩蔵原料保管⇒⑦調整(梅酢漬け)⇒⑧工程内検査⇒⑨充填(真空自動充填機)⇒⑩金属探知機(Fe2.5 Sus6.0)⇒⑪製品検査⇒⑫保管⇒⑬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(°)	-	-	エネルギー(kcal)	-	
酸度(%)	-	-	水分(g)	59.4	
pH	-	-	たんぱく質(g)	-	
塩度(%)	-	-	脂質(g)	-	
一般生菌数(個/g)	300個以下/g	標準寒天平板培養法	炭水化物(g)	-	
大腸菌群	陰性	デソキシコレート寒天培地混釈法	灰分(g)	-	
大腸菌	陰性	EC培地法	ナトリウム(mg)	-	
サルモネラ	陰性	EEMブイヨン、セテナイト及びDHL培地法	食塩相当量(g)	29.1	
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			
原料原産地	日本(愛知県)		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5548-3 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					