

製品名	漬けもの屋の新しょうが漬のもと		一般名	調味酢	
原材料名	果糖ブドウ糖液糖、醸造酢、昆布かつおだし、食塩、砂糖、米酢				
製品特徴	新しょうが、葉しょうがをはじめ、きゅうり、にんじんなどにもご使用いただけます。				
荷姿	内容量	400ml/袋 ※550g/袋			
	入り数	12袋/ケース ※5.5Kg/ケース			
	内装材質	PE・PA	外装材質	段ボール	
	内装サイズ	縦240×横130 (mm)	外装サイズ	縦335×横206×高さ240 (mm)	
保管条件	冷暗所		JANコード	4 968195 141112	
品質保証期限 (未開封)	365日	使用上の注意 (開封後対応等)	開封時に調味液が飛び出ることがあります。長期保存の場合は冷蔵庫にて保管して下さい。		
製造工程	①原料⇒②混合⇒③加熱⇒④濾過⇒⑤計量⇒⑥自動充填機⇒⑦金属探知機 (Fe2.5 Sus6.0) ⇒⑧検査 (規格外品のチェック) ⇒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) 五訂調べ		
糖度 (°)	44%	-			
酸度 (%)	2.60%	-	エネルギー(kcal)	165	
pH	-	-	水分(g)	53.8	
塩度 (%)	6%	-	たんぱく質(g)	0.1	
一般生菌数 (個/g)	4.8×10 ² /g	標準寒天培地混釈法	脂質(g)	0.1	
大腸菌群	陰性/0.1g	デソキシコレート寒天培地混釈法	炭水化物(g)	39.5	
大腸菌	陰性/2.22g	EC培養法	灰分(g)	4.5	
サルモネラ	陰性	EEMピジョン、セレナイト及びDHL培地法	ナトリウム(mg)	1800	
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)	4.7	
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	原材料に由来する沈殿物を生じたり色が濃くなりますが、品質には問題ありません。アレルギー物質 (27品目) : なし 遺伝子組み換え物質 : 醸造酢の起源原料に不分別状態のトウモロコシを使用していますが表示の必要はありません。		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					