

製 品 情 報

製品名	爛漫塩麹もろみ
-----	---------

内容量	10kg	入り数	1個	
包装形態	内装	キュービテナー	サイズ (mm)	236×236×215
	外装	段ボールケース	サイズ (mm)	250×245×240
保管方法	高温多湿を避けて保管して下さい(未開栓)			
保証期間 (未開封)	1年(365日)			
賞味期限表示	ラベル記載(年月日の順)			
使用上の 注意	開封後は直ちに使用して下さい			
原材料表示	調味料(米発酵調味料)			
商品特徴	酒蔵の発酵技術を活用し、米、米麹を白神乳酸菌と白神こだま酵母で発酵させたアルコール含有する米発酵調味料。素材の旨みを引き出し、加工食品利用による肉魚の臭気軽減や軟化作用も期待できる製品です。			

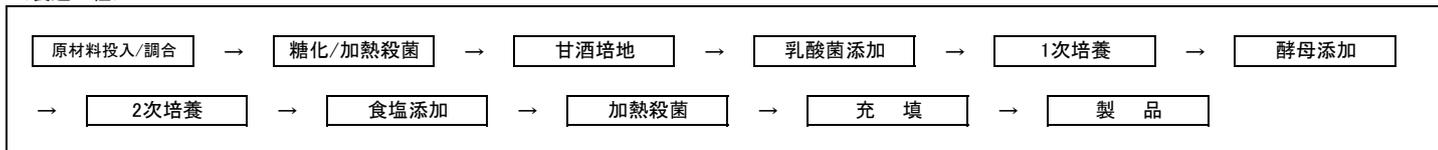
社 名	秋田銘醸株式会社
住 所	秋田県湯沢市大工町4番23号
製 造 者	秋田銘醸株式会社



<原材料詳細>

原材料名	比率 (%)	起源原料	原産国	添加物物質名	用途名	アレルギー 物質	表示 義務	遺伝子組換え		
								非組換え	不分別	対象外
米	21.7	米	日本			無	無			○
米麹	21.7	米	日本			無	無			○
食塩	6.4		日本			無	無			○
白神乳酸菌	0.2	微生物	日本			無	無			○
白神こだま酵母	0.1	微生物	日本			無	無			○
水	49.9		日本			無	無			○
合 計	100.0									

<製造工程>



<栄養成分>

項目	分析値(100g当り)	項目	分析値(100g当り)
エネルギー	121.0 kcal	灰分	6.2 g
たんぱく質	2.4 g	ナトリウム	2,400.0 mg
脂質	0.6 g	食塩相当量	6.1 g
炭水化物	16.5 g	エチルアルコール	5.7 g

<品質規格>

項目	規格値	試験方法	項目	規格値	試験方法
性状・外観	流動性のある混濁液体	目視検査	一般生菌数	300個以下/g	食品衛生試験法に準ずる
性状・色調	淡黄色から淡茶色を呈する	目視検査	カビ・酵母	300個以下/g	食品衛生試験法に準ずる
性状・香味 異物	特有の香味を呈する 含まないこと	官能検査 目視検査	大腸菌群	陰性	食品衛生試験法に準ずる