

原材料規格書

作成日 平成22年2月18日

商品名 ニッテン調味液	製造会社 日本甜菜製糖株式会社 芽室製糖所 北海道河西郡芽室町東芽室基線26 技術部品質管理課 TEL 0155-61-3171 印	販売者 北海油脂株式会社 北海道小樽市入船1丁目5番6号 TEL 0134-23-5284 FAX 32-4645 印
一般的名称 てん菜調味液		

	原材料名・添加物	添加物使用目的	由来原材料	配合割合	原産国・産地	アレルギー物質	遺伝子組替作物
原材料規格	てん菜(ビート)	—	てん菜	100.00	日本(北海道)	該当せず	非組換え
	水酸化カルシウム	製造用剤	(糖汁の清浄)	—	日本		
	シリコーン樹脂	製造用剤	(消泡剤)	—	日本		
	グリセリン脂肪酸エステル	製造用剤	(消泡剤)	—	日本		
	イオン交換樹脂	製造用剤	(糖汁の脱塩・脱色)	—	日本、他		
	塩化ナトリウム	製造用剤	(イオン交換樹脂の再生剤)	—	メキシコ		
	水酸化ナトリウム	製造用剤	〃	—	日本		
	硫酸	製造用剤	〃	—	日本		
	塩酸	製造用剤	(アルカリの中和)	—	日本		
	活性炭	製造用剤	(精製脱色の吸着剤)	—	日本		
	珪藻土	製造用剤	(濾過助剤)	—	日本、他		

*上記の添加物は製造の際に使用する加工助剤であり、いずれも最終製品に残留しないため表示は不要です。

製品仕様	<ul style="list-style-type: none"> ● 原材料のてん菜は国内では北海道のみで栽培されており、北海道農作物の優良品種として遺伝子組換え品種は認定されていないことから、原材料として混入する可能性はありません。 ● てん菜は国産の農産物であり、食品衛生法上の残留農薬基準に適合した安全な原材料です。 ● 使用原材料は全てアレルギー対象物質には該当せず、製造ラインは専用でありコンタミネーションの可能性もありません。 ● 食品衛生法で使用を認められていない無認可添加物は一切使用しておりません。 	一般成分 (天然品につき、年度間で多少変動します)																			
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">項目</th> <th style="width: 30%;">分析値例</th> <th style="width: 40%;">試験方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>固形分(Be⁷)</td> <td>30 以上</td> <td>標準ボーマ計</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>5.3~5.5</td> <td>ガラス電極法</td> </tr> <tr> <td>塩分(Cl換算)</td> <td>8~10 g/100ml</td> <td>モール法</td> </tr> <tr> <td>全窒素</td> <td>2.0以上 g/100ml</td> <td>ケルダール法</td> </tr> </tbody> </table>	項目	分析値例	試験方法	固形分(Be ⁷)	30 以上	標準ボーマ計	pH	5.3~5.5	ガラス電極法	塩分(Cl換算)	8~10 g/100ml	モール法	全窒素	2.0以上 g/100ml	ケルダール法				
	項目	分析値例	試験方法																		
	固形分(Be ⁷)	30 以上	標準ボーマ計																		
	pH	5.3~5.5	ガラス電極法																		
塩分(Cl換算)	8~10 g/100ml	モール法																			
全窒素	2.0以上 g/100ml	ケルダール法																			
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">項目</th> <th style="width: 30%;">分析値例</th> <th style="width: 40%;">試験方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>一般生菌数</td> <td>< 300 /g</td> <td>平板培養法</td> </tr> <tr> <td>大腸菌群</td> <td>陰 性 /g</td> <td>発酵管法</td> </tr> <tr> <td>黄色ブドウ球菌</td> <td>陰 性 /0.01g</td> <td>年1回第三者分析</td> </tr> <tr> <td>真菌</td> <td>< 300 /g</td> <td>平板培養法</td> </tr> </tbody> </table>	項目	分析値例	試験方法	一般生菌数	< 300 /g	平板培養法	大腸菌群	陰 性 /g	発酵管法	黄色ブドウ球菌	陰 性 /0.01g	年1回第三者分析	真菌	< 300 /g	平板培養法					
項目	分析値例	試験方法																			
一般生菌数	< 300 /g	平板培養法																			
大腸菌群	陰 性 /g	発酵管法																			
黄色ブドウ球菌	陰 性 /0.01g	年1回第三者分析																			
真菌	< 300 /g	平板培養法																			
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">重金属 (年1回第三者分析実施)</th> </tr> <tr> <th style="width: 30%;">項目</th> <th style="width: 70%;">分析値例</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>カドミウム</td> <td>検出せず(検出限界0.1ppm)</td> </tr> <tr> <td>鉛</td> <td>検出せず(検出限界0.5ppm)</td> </tr> <tr> <td>総水銀</td> <td>検出せず(検出限界0.05ppm)</td> </tr> <tr> <td>ヒ素(As₂O₃として)</td> <td>検出せず(検出限界0.1ppm)</td> </tr> </tbody> </table>	重金属 (年1回第三者分析実施)		項目	分析値例	カドミウム	検出せず(検出限界0.1ppm)	鉛	検出せず(検出限界0.5ppm)	総水銀	検出せず(検出限界0.05ppm)	ヒ素(As ₂ O ₃ として)	検出せず(検出限界0.1ppm)								
重金属 (年1回第三者分析実施)																					
項目	分析値例																				
カドミウム	検出せず(検出限界0.1ppm)																				
鉛	検出せず(検出限界0.5ppm)																				
総水銀	検出せず(検出限界0.05ppm)																				
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	検出せず(検出限界0.1ppm)																				
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">栄養成分</th> </tr> <tr> <th style="width: 30%;">項目</th> <th style="width: 70%;">分析値例</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>115 Kcal</td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td>53.7 g/100g</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>10.6 g/100g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0.0 g/100g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>17.1 g/100g</td> </tr> <tr> <td>灰分</td> <td>16.7 g/100g</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>7,300 mg/100g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>18.5 g/100g</td> </tr> </tbody> </table>	栄養成分		項目	分析値例	エネルギー	115 Kcal	水分	53.7 g/100g	たんぱく質	10.6 g/100g	脂質	0.0 g/100g	炭水化物	17.1 g/100g	灰分	16.7 g/100g	ナトリウム	7,300 mg/100g	食塩相当量	18.5 g/100g
栄養成分																					
項目	分析値例																				
エネルギー	115 Kcal																				
水分	53.7 g/100g																				
たんぱく質	10.6 g/100g																				
脂質	0.0 g/100g																				
炭水化物	17.1 g/100g																				
灰分	16.7 g/100g																				
ナトリウム	7,300 mg/100g																				
食塩相当量	18.5 g/100g																				

製品仕様	表示例: てん菜調味液(ビート調味液)	衛生規格
	製品特性: 醤油香味で褐色の液体 てん菜由来成分のアミノ酸、乳酸等を濃縮した液体	
	保管温度: 常温 温度・湿度変化のあまりない涼しい場所に保管の事	
	賞味期限: 製造後、開封前1ヶ月	
製品仕様	形態 内容量: 18リットル 荷姿: 18リットルポリ容器 内装: ポリエチレン 275×275×275mm 外装: ダンボール 297×297×291mm ロット: 充填日を表示 (21. 1. 10) 読み方 平成21年1月10日	

製造工程図	【原料甜菜】→ 洗浄 → 裁断 → 抽出 → 清浄濾過 → 軟化 → 脱塩脱色 → 濃縮濾過 → 煎糖 → 分蜜 ↓ (アミノ酸画分) ↓ (砂糖) ↓ 濃縮加水分解 → 中和 → 濃縮 → 活性炭脱色 → 濾過 → 充填包装 → 【製品調味液】	

その他	損害責任保険の加入 東京海上日動火災の生産物賠償保険に加入	
	備考:	