

記入見本

商品・品質規格保証書

年 月 日提出

ABC食品 株式会社

御中

あいうえお食品 株式会社
納入社名 東京都 千代田区1-1-1123食品工業 株式会社
製造社名 大阪府 大阪市 中央区1-1-1

印

印

A. 商品名

ビーフエキスパウダー A

種別: 天然系調味料

B. 製造工程図[フローチャート]

記入項目					
1.異物混入防止策と実行場所	国産牛肉	絹挽き	酵素分解	100メッシュろ過	ミートエキス
2.試料の採取方法と場所	国産牛骨	粉碎	加圧抽出	ろ過後遠心分離	ボーンエキス
3.殺菌方法と実行場所	香辛野菜	カット	熱水抽出	60メッシュろ過	野菜エキス
4.供給能力	ミートエキス	副資材添加	加熱調理		
5.ロット数	ボーンエキス	濃縮	反応基材添加	加熱反応	ビーフエキス
	ビーフエキス	賦形剤添加	加熱殺菌 (95 : 15分)	ろ過 (80メッシュ)	粉末乾燥
		野菜エキス			
	ろ過 (30メッシュ)	マグネット (10000ガウス)	充填 (中間で試料採取)	検査	製品

供給能力: 4000kg / 月
ロットの大きさ: 200kg / Lot

使用機器の能力

1.シフター	Mesh[30 Mesh]	Aperture(隙間)[μm]	Wire Diameter(線径)[μm]
2.金属探知機	検出限界:鉄[mm]	ステンレス[mm]	その他() [mm]
3.マグネット	磁力[10000 G(ガウス)]		
4.計量器	最小表示[50 g]	ウエイトチェッカー[有 無]	
5.その他			

C. 試験成績書及びロットサンプルの添付または送付方法

ロットサンプルの採取方法:
生産製品充填時のほぼ中間位置で1kgを採取し代表サンプルとする。試験成績書 : 対応せず
[保管期間] :
(不可理由) : 必要な場合は応相談先行サンプル : 対応せず
[保管期間] :
(不可理由) : 必要な場合は応相談

D. 品質規格

項目	規格値	標準分析値	試験方法	
物性規格	外観・色調	茶褐色のパウダー	基準品との有意差無し 目視	
	風味	本品特有の香味を有する	基準品との有意差無し 官能検査	
	pH(10 %溶液)	6.50 ± 0.20	6.53	ガラス電極法
	粘度()	cp	cp	BL型回転粘度計法
	Brix()			アッペの屈折計法
	屈折率()			アッペの屈折計法
	比重()			標準比重計法
	融点・凝固点			毛細管測定法
成分規格	水分	6.0以下 %	4.3 %	乾燥減量法・カールフィッシャー法
	蛋白質(全窒素)	30.0 ± 2.0 %	29.8 %	ケルダール分析法(蛋白係数6.25)
	塩分	17.0 ± 2.0 %	17.3 %	モール法・酸化還元電位法
	灰分	20.0 ± 2.0 %	29.3 %	パーナー灰化法
	粗脂肪	7.0 ± 2.5 %	9.3 %	ソックスレー法・酸分解法
衛生規格	一般生菌数	5000 個/g以下	60 個/g	標準寒天培地法
	耐熱性菌数	500 個/g以下	30 個/g以下	沸騰水中10分、標準寒天培地法
	高温菌数	100 個/g以下	10 個/g以下	55 培養、標準寒天培地法
	カビ・酵母	100 個/g以下	10 個/g以下	ポテトデキストロス寒天培地法
	大腸菌群	陰性(2 g)当たり	陰性(2 g)当たり	デスオキシコーレイト培地法
	ブドウ球菌	陰性(g)当たり	陰性(g)当たり	卵黄マンニット寒天培地法
	サルモネラ菌	陰性(g)当たり	陰性(g)当たり	DHL寒天培地法
	POV(過酸化価)	meq[I]/kg以下	meq[I]/kg	KI - Na S O 法
	AV(酸価)	mg[KOH]/g以下	mg[KOH]/g	KOH当量法
	ヨウ素価	g[I]/100g	g[I]/100g	ウイス法
	重金属(Pb)	50 ppm以下	ND ppm	硫化ナトリウム比色法
	砒素(As O)	5 ppm以下	ND ppm	グッドツァイト法
異物	認めないこと	認めない	目視	
その他	GMO			
	アレルゲン			
	残留農薬			

E. 成分組成(出来上がり製品を100%とする)

含有成分名	含有率(%)	含有成分名	含有率(%)
ビーフエキス	30.0	着色料	1.0
デキストリン	30.0		
食塩	15.0		
化学調味料	12.0		
野菜エキス	7.0		
HVP	5.0		

F. 含有する添加物(出来上がり製品を100%とする)

含有添加物名	含有率(%)	表示方法	用途名
L - グルタミン酸ナトリウム	5.0	調味料(アミノ酸等)	調味料
グリシン	3.0	調味料(アミノ酸等)	調味料
L - アスパラギン酸ナトリウム	2.5	調味料(アミノ酸等)	調味料
乳酸ナトリウム	1.5	調味料(アミノ酸等)	調味料
カラメル色素	1.0	カラメル色素	着色料