

品質規格書

2016年04月01日

製品名	テンジャンパウダー ES-0860-F
製造者	MSC CO.,LTD.(大韓民国)
輸入者	マリン・サイエンス株式会社

【 製品特徴 】

- ①. 本製品はテンジャン(韓国味噌)を、スプレードライで粉末に加工した製品です。
- ②. テンジャンは日本の一般的な味噌と違い、作る際にデンプンを加えない為、旨味と香りが強く、加熱調理によりより一層風味が引き立ちます。
- ③. インスタントラーメンスープやスナック菓子等、様々な食品に利用頂く事が可能です。

賞味期限	開封前	製造日より12ヶ月間(湿度の低い冷暗所にて保管)
	開封後	30日間(密封して湿度の低い冷暗所にて保管)
包装形態	外装	ダンボールカートンボックス
	内装	食品用 低密度PE袋
	内容量	20kg×1袋
食品へ使用時の表示例	テンジャンパウダー(小麦、大豆)	

【 原材料情報 】

遺伝子組み換え原料	原料の一部に大豆を使用しておりますが、非組換えでございます。その他の使用はございません。
アレルギー原料	小麦、大豆
牛由来原料	特定危険部位を含む畜肉由来原料は使用しておりません。
残留農薬	食品衛生法に定められている基準内に合致しております。
未承認添加物	日本国内にて未承認の添加物は使用しておりません。

【 製品規格 】

規格項目	規格値	試験法	備考
性状	流動性のある粉末状	目視	
水分	7.0 %以下	常圧加熱乾燥法	
塩分	20.0±3.0 %	モール法	
脂質	3.0 %以下	エーテル抽出法	
粗たん白	15.0 %以上	ケルダール法 全窒素定量(N=6.25)	
粒度	20 メッシュ 95 %以上パス	30分間電動篩い	
pH	4.5±0.5	5%水溶液 pHメーター	
一般生菌数	10,000 cfu/g以下	標準平板寒天培養法	
大腸菌群	陰性	BGLB法	