



マリン・サイエンス 株式会社

〒101-0031 東京都千代田区東神田2-1-11 第一坂本ビル 7階
TEL : 03-3865-3485 FAX : 03-3865-3450
URL : <http://www.marine-science.co.jp>

品質規格書

2016年05月01日

製品名	キムチ液体調味料 SP-2932-MF
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. 本品は、韓国伝統食品である乳酸発酵したペチュ(白菜)キムチを全て圧搾した後に、魚醬やにんにく等のキムチ原材料と同じ食材を更に加え、液体に加工した商品でございます。日本製のキムチ調味料には無い刺激的な味を醸し出します。よって様々な食品への応用が可能で、特にスナック・ラーメン・スープ・ふりかけ・パスタ・総菜・珍味・すり身製品・畜肉製品・冷凍食品等に最適でございます。

②. 本品の原料は天産物であり、製造ロットによっては色調や風味が僅かに変わることがあります。

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	食品用プラスチック缶
	内容量	20kg×1缶
食品へ使用時の表示例	キムチエキス、魚醬(魚介類)※	

【 原材料情報 】

遺伝子組み換え原料	遺伝子組み換え原料及び、その加工品は使用しておりません。
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。
アレルゲン原料	ごま
	魚醬(魚介類)※
	※原材料の魚醬で使用しているカタクチ鰯は、「えび」、「かに」を食べています

【 製品規格 】

規格項目	規格値	試験法	備考
性状	流動性のある液体状	目視	
Brix	50.0%以上	屈折率測定	
塩分	12.0±2.0%	モール法	
脂質	1.0%以下	エーテル抽出法	
粗たん白	1.0%以上	ケルダール法 全窒素定量(N=6.25)	
pH	5.0±1.0	pHメーター	
一般生菌数	3,000cfu/g以下	標準平板寒天培養法	
大腸菌群	陰性	BGLB法	