

品質規格書

2016年05月01日

製品名	キムチ粉末調味料 SP-7075-TK
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 】

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、粉末に加工した商品です。本品は弊社キムチ調味料の中でも**辛口タイプ**にあたり、日本製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、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す。

※他に“標準タイプ”もございます。

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 低密度PE袋
	内容量	20kg×1袋
食品へ使用時の表示例	キムチエキスパウダー、魚醬(魚介類)※、調味料(アミノ酸等)	

【 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いません
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いません
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いません
アレルギー原料	ごま
	魚醬(魚介類)※
	※原材料の魚醬で使用しているカタクチ鱈は、「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	流動性のある粉末状	目視	
水分	8.0 %以下	常圧加熱乾燥法	
塩分	30.0±3.0 %	モール法	
脂質	3.0 %以下	エーテル抽出法	
粗たん白	5.0 %以上	ケルダール法 全窒素定量(N=6.25)	
粒度	60 メッシュ 95 %以上パス	30分間電動篩い	
pH	3.6±0.5	5%水溶液 pHメーター	
一般生菌数	3,000 cfu/g以下	標準平板寒天培養法	
大腸菌群	陰性	BGLB法	