



# 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

2015年05月01日

製品名	パーシモンシロップ (柿抽出物)
製造者	MSC CO., LTD. (KOREA)
輸入者	マリン・サイエンス株式会社

### 【 製品特徴 】

シロップとしては勿論、和菓子、洋菓子、デザートなど様々な用途にご使用ください。

本品は、韓国の清道盤柿(甘柿)の皮を原料とし、水で抽出し濃縮・濾過を繰返し、BRIX60%以上まで濃縮した製品です。糖質の成分は、フラクトース50%以上、とグルコース40%以上です。

賞味期限	開封前	製造日より24ヶ月間
	開封後	60日間
包装形態	外装	段ボール箱
	内装	缶
	内容量	20kg
保存方法	直射日光を避け、湿度の低い場所で、常温で保存して下さい。高糖度の製品である為、結晶が起きやすくなりますので、低温での保管にご注意ください。	
食品へ使用時の表示例	柿シロップ	

### 【 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
アレルゲン原料	アレルゲン特定27品目及び、米・魚介類に該当する原料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	残留する農薬はありません
未承認添加物	添加物は使用していません

### 【 製品規格 】

規格項目	規格値	試験法	備考
性状	透明な黄金色の液体 ※低温になりますと、結晶化し白濁する事があります	目視	
BRIX	60.0 %以上	糖度計	
pH	3.5 ~ 4.5	pHメーター	
灰分	1.5%以下	直接灰化法	
不溶解物	確認せず		
一般生菌数	3,000 cfu/g以下	食品衛生検査指針	
大腸菌群	陰性	食品衛生検査指針	
カビ・酵母	100 cfu/g以下	食品衛生検査指針	
重金属 (Pbとして)	40.0 $\mu$ g/g以下	硫化ナトリウム比色法	
鉛 (Pbとして)	10.0 $\mu$ g/g以下	硫化ナトリウム比色法	
ヒ素 (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	4.0 $\mu$ g/g以下	原子吸光光度法	