更新日：2018/05/21

製 品 規 格 書

ビーエイチエヌ株式会社
〒101-0054　東京都千代田区神田錦町1-16
TEL：03-5281-5661　FAX：03-5281-5662

製品名　：　福山黒酢（酸度 4.3）

（名称：米黒酢）

製品規格

項　　目	規　　格	分 析 方 法	検査実施
性　　状 異　　物	黒褐色､米黒酢独特の風味の液体 認めない	官能試験 目視	毎ロット 毎ロット
酸　　度	４．３ ％ 以上	滴定法	毎ロット
pH	３．２±０．５	pHメーター	毎ロット
着色度	０．３０ 以上	日本農林規格による	毎ロット
全窒素	０．１２ ％ 以上	ケルダール法	毎ロット
比重	１．０１ 以上	標準比重計	毎ロット
重金属（Pbとして）	２０ ppm 以下	硫化ナトリウム比色法	年一回
ヒ素（As_2O_3として）	２ ppm 以下	原子吸光光度法	年一回
一 般 生 菌 数	３００ 個／ml 以下	標準寒天培地法	年一回
大 腸 菌 群	陰　　性	デソキシコーレイト寒天培地法	年一回

＜ロット標記＞ ロットの大きさ　１００Ｌ～ 表示方法　製造年月日(年：西暦下二桁)	＜包装＞ 内 容 量　２０Ｌまたは1,０００Ｌ 包装形態　BIB、コンテナ
＜保管方法＞　冷暗所、湿度の低いところで保管して下さい。 ＜品質保証期間＞　納品後１年（ただし、未開封の状態） ＜品質管理＞　製品検査：ロット毎または年一回分析（項目による）	

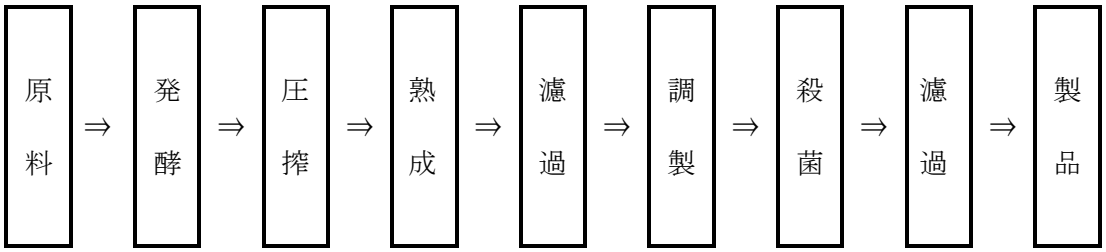
更新日：2018/05/21

製品情報

構成原材料	玄米
アレルギー表示	必要なし
遺伝子組み換え	遺伝子組み換えでない
動物由来原料	使用していない
原材料表示例	５％未満配合の場合 『米黒酢』 ５％以上配合の場合 『米黒酢(玄米)』 100%配合の場合 『玄米』

※当該製品を使用した最終製品の名称が米黒酢などの醸造酢に分類される場合、商品名に近接した箇所に「醸造酢」である旨を表示することが「食酢品質表示基準」第５条において定められています。
詳細は「食酢品質表示基準」をご確認下さい。

製造工程



○一日摂取目安量　　20 ～ 30 mL

本品は食品衛生法に準拠した製造方法にて製造されております。

Beauty Health Nutrition

ビーエイチエヌ株式会社
本社/〒101-0054 東京都千代田区神田錦町 1-16
TEL:03-5281-5661　FAX:03-5281-5662
大阪営業所/〒541-0046 大阪市中央区平野町 4-6-8
TEL:06-6228-6100　FAX:06-6228-6111
播磨生産開発センター/〒679-5165 兵庫県たつの市新宮町光都 1-472-41
TEL:0791-59-8282　FAX:0791-59-8283