

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

WEBサイト：<https://bhn.co.jp/>

製品名：20倍濃縮黒酢末

(名称：黒酢濃縮乾燥粉末)

※本品は有機黒米黒酢原液を濃縮し粉末化したもので、本品1gは総アミノ酸量として市販品ゴールド黒酢本舗社の黒酢「すなおなす」20ccに相当します。

製品規格

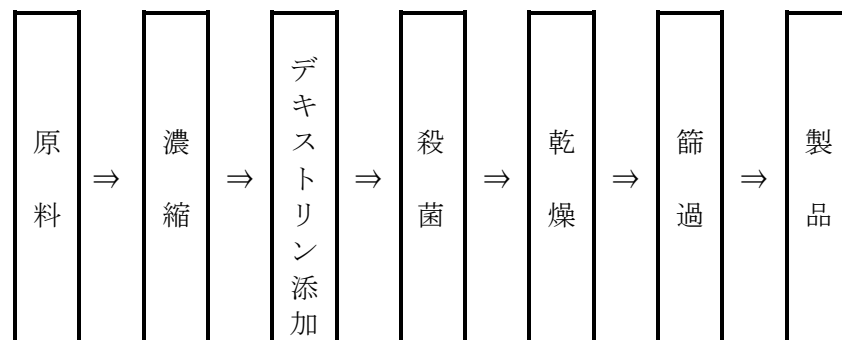
項目	規格	分析方法
性状 外觀 臭い	淡褐色～褐色の粉末 特異な臭いがある	官能試験
乾燥減量	12.0%以下	105℃, 4g, 4hr乾燥減量法
pH (1%w/v溶液)	3.0～5.0	pHメーター
重金属 (Pbとして)	20 ppm以下	硫化ナトリウム比色法
ヒ素 (As ₂ O ₃ として)	2 ppm以下	DDTC-Ag吸光光度法
一般生菌数	3,000個/g以下	標準寒天培地法
大腸菌群	陰性	BGLB培地法

<ロット標記> ロットの大きさ 200kg 表示方法 製造年月日(年：西暦下二桁)	<包装> 内容量 5kg 包装形態 段ボールケース
<保管方法> 冷暗所、湿度の低いところで保管して下さい。 <賞味期限> 製造後4年(ただし、未開封の状態) <品質管理> 製品検査：ロット毎	

製品情報

構成原材料	有機米黒酢（有機玄米、有機黒米）
	シクロデキストリン（とうもろこし）
アレルギー表示	必要なし
遺伝子組み換え	不分別（DNA、タンパク質の検出なし）
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 「黒酢粉末」 5%以上配合の場合 「黒酢粉末/シクロデキストリン」

製造工程



一日摂取目安量	0.5 ～ 1.5 g/日
---------	---------------

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 4-6-3

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

お問い合わせはこちら お気軽にお問合せください。

<https://bhn.co.jp/contact/>

別紙

参考値

アミノ酸分析

分析試験項目	結果	定量下限	方法
アミノ酸	—	—	—
アルギニン	0.10 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
リジン	0.95 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	0.18 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	0.50 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
チロシン	0.19 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
ロイシン	1.24 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
イソロイシン	0.85 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
メチオニン	0.27 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
バリン	1.22 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
アラニン	2.03 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
グリシン	1.08 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
プロリン	0.82 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	1.91 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
セリン	0.87 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
スレオニン	0.78 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	0.97 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
トリプトファン	検出せず	0.01 g/100g	高速液体クロマトグラム法
シスチン	0.20 g/100g	—	アミノ酸自動分析法

※日本食品分析センター分析

以上