

# 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：黒大豆玄米もろみ末

(名称：醸造酢もろみ乾燥粉末)

## 製品規格

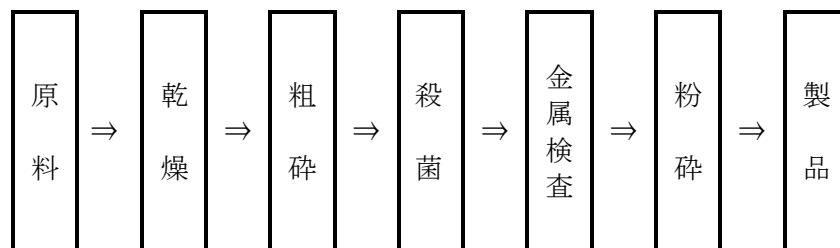
項目	規格	分析方法
性状 外觀 臭い	褐色～濃褐色の粉末 もろみ特有のにおいがある	官能試験
水分	8.0 % 以下	105℃, 4 g, 4 hr乾燥減量法
pH (1%w/v溶液)	3.5～5.5	pHメーター
重金属 (Pbとして)	20 ppm 以下	硫化ナトリウム比色法
ヒ素 (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	2 ppm 以下	DDTC-Ag吸光光度法
一般生菌数	3,000 個/g 以下	標準寒天培地法
大腸菌群	陰性	BGLB培地法

<ロット標記> ロットの大きさ 100kg 表示方法 製造年月日(年：西暦下二桁)	<包装> 内容量 1kg～ 包装形態 内容量に応じて (アルミチャック袋・ダンボール等)
<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6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	黒大豆玄米もろみ（玄米、黒米、黒大豆）
アレルギー表示	大豆
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	黒大豆玄米もろみ末

製造工程



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
<b>アミノ酸</b>	—	—	—
アルギニン	0.71 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
リジン	0.66 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	0.32 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	0.88 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
チロシン	0.55 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
ロイシン	1.50 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
イソロイシン	0.78 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
メチオニン	0.46 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
バリン	1.00 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
アラニン	1.13 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
グリシン	0.81 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
プロリン	0.83 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	2.39 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
セリン	0.90 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
スレオニン	0.71 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	1.43 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
トリプトファン	0.21 g/100g	—	高速液体クロマトグラム法
シスチン	0.46 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
<b>アミノ酸 合計</b>	15.73 g/100g		

※日本食品分析センター分析

以上