

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：黒大豆玄米酢末

(名称：醸造酢濃縮乾燥粉末)

製品規格

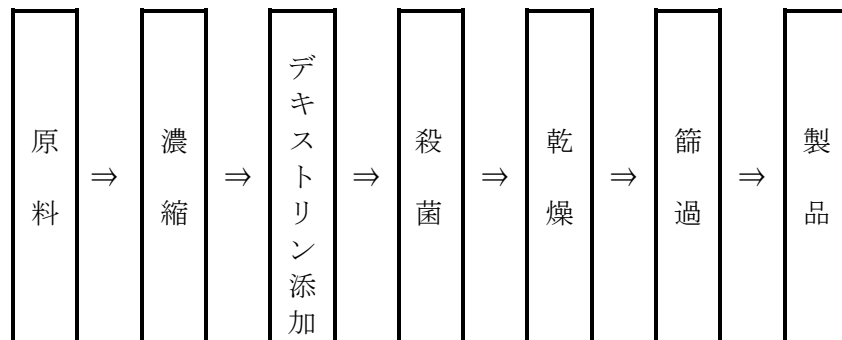
項目	規格	分析方法
性状 外觀 臭い	薄橙色～褐色の粉末 特異なおいがある	官能試験
乾燥減量	12.0%以下	105℃, 4g, 4hr乾燥減量法
pH (1%w/v溶液)	3.5～5.5	pHメーター
重金属 (Pbとして)	20 ppm以下	硫化ナトリウム比色法
ヒ素 (As ₂ O ₃ として)	2 ppm以下	DDTC-Ag吸光光度法
一般生菌数	3,000個/g以下	標準寒天培地法
大腸菌群	陰性	BGLB培地法

<ロット標記> ロットの大きさ 300kg 表示方法 製造年月日(年：西暦下二桁)	<包装> 内容量 5kgまたは10kg 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	醸造酢（玄米、黒米、黒大豆）
	マルトデキストリン（キャッサバ）
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	5%未満配合の場合 「醸造酢(玄米、黒米、黒大豆)粉末」 5%以上配合の場合 「醸造酢粉末(マルトデキストリン、醸造酢(玄米、黒米、黒大豆))」

製造工程



一日摂取目安量	0.2 ～ 3.0 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	0.03 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
リジン	0.69 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	0.05 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	0.44 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
チロシン	0.06 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
ロイシン	1.00 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
イソロイシン	0.70 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
メチオニン	0.21 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
バリン	0.86 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
アラニン	1.47 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
グリシン	0.77 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
プロリン	0.77 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	1.36 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
セリン	0.70 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
スレオニン	0.59 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	0.98 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
トリプトファン	検出せず	—	高速液体クロマトグラム法
シスチン	0.18 g/100g	—	アミノ酸自動分析法
アミノ酸 合計	10.86 g/100g		

※日本食品分析センター分析

以上