

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

(名称：穀物酢)

製品規格

項目	規格	分析方法	検査実施
性状	淡褐色～褐色で特有のにおいがある液体	官能試験	毎ロット
異物	認めない	目視	毎ロット
酸度	4.2 % 以上	滴定法	毎ロット
酢酸	4.2 % 以上	HPLC法	毎ロット
pH	3.5 ± 0.5	pHメーター	毎ロット
全窒素	0.20 % 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 ₂ O ₃ として)	2 ppm 以下	DDTC-Ag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	BGLB培地法	年一回

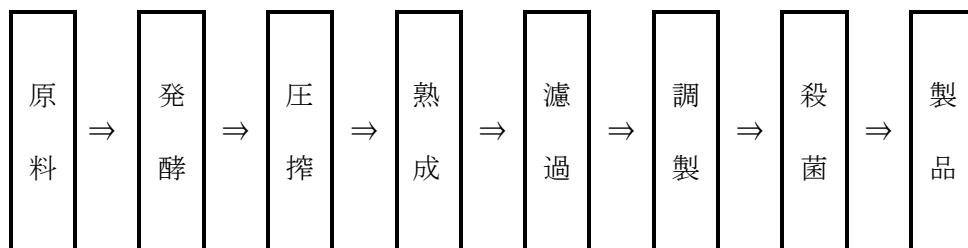
<ロット標記> ロットの大きさ 200L～ 表示方法 製造年月日(年：西暦下二桁)	<包装> 内容量 20L 包装形態 BIB
<保管方法> 冷暗所、湿度の低いところで保管して下さい。 <品質保証期間> 納品後1年(ただし、未開封の状態) <品質管理> 製品検査：ロット毎または年一回分析(項目による)	

製品情報

構成原材料	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	5%未満配合の場合 『穀物酢(大豆を含む)』 5%以上配合の場合 『穀物酢(玄米、黒米、黒大豆)(大豆を含む)』 100%配合の場合 『穀類(玄米、黒米、黒大豆)(大豆を含む)』

※当該製品を使用した最終製品の名称が穀物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/〒541-0048 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/>