

# 製品規格書

福田龍株式会社  
 大阪市北区西天満 1丁目5番11号  
 TEL.06-6364-5861, FAX.06-6364-6562

品名	発酵黒ニンニク末	
原料産地	日本	
基原	ニンニク <i>Allium sativum</i> (ユリ科)の鱗茎	
性状	本品は、暗褐色の粉末で、特有の味と臭いを有する。	
純度試験	[重金属(Pbとして)] 20 ppm以下	『日局』一般試験法
	[ヒ素(As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)] 2 ppm以下	〃
乾燥減量	5.0%以下	減圧加熱乾燥法
成分含量	ポリフェノール 3.0%以上	フォーリン・デニス法(タンニン酸換算)
	硫黄 0.6%以上	硫酸バリウム重量法
微生物	[一般生菌数] 1000個/g以下	食品衛生検査指針
	[大腸菌群] 陰性(-)	〃
	[真菌数] 300個/g以下	〃
表示例	発酵黒ニンニク(末)	
保管条件	直射日光, 湿気を避けて常温で保管すること。	
安全性	1. 違法な添加物などを含む原料	無
	2. 遺伝子組換え原材料	無
	3. アレルギー物質(特定原材料, それに準ずるもの)	無
	4. 動物由来原料	無
保証期間	製造後2年間(未開封)	
注意事項	開封後, 吸湿を避けて, なるべく速やかに使用し, 清潔かつ衛生的に取り扱うこと。 また, 雑菌汚染に十分注意すること。 吸湿性が高いため, 開封後は取扱いに注意すること。	

2015.09現在