

# 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	白刀豆末 MOP	
原料産地	中国	
基原	ナタマメ <i>Canavalia gladiata</i> (マメ科) の種子	
粒度	80メッシュ通過 90%以上	
性状	本品は、淡黄白色～白色の粉末で、特有の味と臭いを有する。	
乾燥減量	10.0%以下 (6時間)	『日局』一般試験法
微生物	[一般生菌数] 3000個/g以下	ペトリフィルム法
	[大腸菌群] 陰性(-)	〃
	[真菌数] 100個/g以下	〃
殺菌法	過熱水蒸気殺菌	
製造工程	原料→金属探知検査→粗砕→殺菌処理→粉末加工→フルイ選別→秤量→* *→包装・表示→製品試験→出荷判定	
表示例	白刀豆(末)	
包装形態	外装:ダンボールケース 内装:ポリエチレン袋 (10kg入)	
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3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。	

2018.01現在