

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 粗砕 殺菌処理 粉末加工 フレイ選別 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 (10 kg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。	

2011.07現在