

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	牡蛎末 MSP	
原料産地	日本	
基原	カキ <i>Ostrea gigas</i> (イタボガキ科) の貝殻	
粒度	100メッシュ通過90%以上	
性状	本品は、帯灰白色の粉末で、味と臭いはない。	
確認試験	カルシウム塩, 有機物	『日局』一般試験法
純度試験	水可溶物, 酸不溶物, パリウム塩	''
乾燥減量	4.0%以下	''
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 フルイ選別 秤量 包装・表示 * * 製品試験 出荷判定	
表示例	牡蛎(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	有(カキ)
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