



マリン・サイエンス 株式会社

〒101-0031 東京都千代田区東神田2-1-11 第一坂本ビル 7階
TEL : 03-3865-3485 FAX : 03-3865-3450
URL : <http://www.marine-science.co.jp>

品質規格書

2016年05月01日

製品名	キムチ粉末調味料 SP-3397-TK
製造者	MSC CO.,LTD.(大韓民国)
輸入者	マリン・サイエンス株式会社

【 製品特徴 】

本品は、韓国伝統食品である乳酸発酵したペチュ(白菜)キムチを全て圧搾した後に、魚醤やにんにく等のキムチ原材料と同じ食材を更に加え、粉末に加工した商品でございます。

本品は弊社キムチ粉末調味料の**標準タイプ**にあたり、様々な食品への応用が可能な商品で、スナック・ラーメン・スープ・ふりかけ・パスタ・総菜・珍味・すり身製品・畜肉製品・冷凍食品等に最適でございます。

※他に“辛口タイプ”もございます。

賞味期限	開封前	製造日より12ヶ月間(湿度の低い冷暗所にて保管)
	開封後	30日間(密封して湿度の低い冷暗所にて保管)
包装形態	外装	ダンボールカートンボックス
	内装	食品用 低密度PE袋
	内容量	20kg
食品へ使用時の表示例	キムチエキスパウダー、魚醤(魚介類)※	

【 原材料情報 】

遺伝子組み換え原料	遺伝子組み換え原料及び、その加工品は使用しておりません。
牛由来原料	特定危険部位を含む畜肉由来原料は使用しておりません。
残留農薬	食品衛生法に定められている基準内に合致しております。
未承認添加物	日本国内にて未承認の添加物は使用しておりません。
アレルギー原料	ごま
	魚醤(魚介類)
	※原材料の魚醤で使用しているカタクチ鯛は、「えび」、「かに」を食べています

【 製品規格 】

規格項目	規格値	試験法	備考
性状	流動性のある粉末状	目視	
水分	8.0 %以下	常圧加熱乾燥法	
塩分	37.0±3.0 %	モール法	
脂質	4.0 %以下	エーテル抽出法	
粗たん白	3.0 %以上	ケルダール法 全窒素定量(N=6.25)	
粒度	60 メッシュ95 %以上パス	30分間電動篩い	
pH	3.8±0.5	1%水溶液 pHメーター	
一般生菌数	3,000 cfu/g以下	標準平板寒天培養法	
大腸菌群	陰性	BGLB法	