

取引先各位

株式会社さんちゃんファーム
島根県松江市学園南2丁目16-8
TEL:0852-61-2446
FAX:0852-61-2448

規格書及び内ラベル外ラベルについてのお知らせ

春寒の候、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。

さて、この度、GE ウェルネス様から事業譲渡に伴い、弊社にてムシューリックパウダー PS-II を取り扱う事になりましたので、規格書及びラベルについてご案内いたします。
引き続き、変わらぬご愛顧を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

記

- ・ムシューリックパウダー PS-II 規格書
- ・ムシューリックパウダー PS-II 内ラベル、外ラベル

以上

制定日 2021年9月1日
改定日 2025年1月5日

規格書

製品名	ムシューリックパウダー PS-II		
納入荷姿	1kgアルミパウチ袋	販売会社	株式会社さんちゃんファーム 島根県松江市学園南2丁目16-8
内容量	1kg x 10		
外観性状	淡黄から淡黄白色の細かな粉末状で、わずかにニンニクのような臭いがある	製造会社	上越フーズ株式会社 上越市福田町1番地上越テクノセンター内

原材料情報	原材料名	アレルギー物質 使用の有無	遺伝子組換え農産物		原産国	配合比 (%)	備考
			使用の有無	対象農産物			
	無臭にんにく	無	無		日本（長野県）	100	

品質規格	項目	規格値	検査方法	栄養成分		
	色彩及び性状	淡黄～淡黄白色の微粉末	目視	目視	エネルギー	365 kcal
					水分	0.1 g
	水分	5.0%以下	常圧加熱乾燥法	たんぱく質	11.1 g	
	灰分	5.0%以下	直接灰化法	脂質	0.9 g	
	異物	無いこと	目視	炭水化物	84.8 g	
	一般生菌数	3000 cfu/g以下	標準寒天培地	糖質	71.4 g	
	大腸菌群	陰性	デソキシコレート培地法	食物繊維	13.4 g	
	カビ・酵母	陰性・300個以下/g	ポテトデキストロース培地法	灰分	3.1 g	
				ナトリウム	20.0 mg	
			食塩相当量	0.10 g		
			100 gあたり			
			※この表示値は、計算値であり目安です。			

品質規格	賞味期限	製造年月日から2年間とする（未開封）
	安定性	吸湿性あり
	保存方法	（開封前）直射日光および高温多湿を避けて常温で保存してください。 （開封後）再密封後、直射日光を避けて低温低湿下にて保存し、速やかにご使用ください。

表示例	無臭にんにく粉末、無臭ニンニク粉末、ジャンボリーキ粉末、大粒無臭性ニンニク粉末、大粒無臭性ニンニク球根粉末、など
-----	--

製造工程	無臭にんにく原料→皮むき作業→洗浄作業→選別→凍結 →解凍→原料粉砕→加熱殺菌→真空凍結乾燥→粉砕→篩別→品質検査→計量→梱包
------	--

備考	残留農薬に関しては無臭にんにく（生）での年1回、重金属・ヒ素は粉末で年1回の分析を実施
----	---

ムシューリックパウダーPS-II内ラベル、外ラベル

○内ラベル

商品名	ムシューリックパウダー PS-II
名称	にんにく加工食品
原材料名	無臭ニンニク
内容量	1000g
賞味期限	27.02.20
保存方法	常温(30℃以下)保管
製造者	上越フーズ株式会社 新潟県上越市福田町1番地

お問い合わせ先: TEL(代表)025-543-1241

LOT : 2502211

○外ラベル

商品名	ムシューリックパウダー PS-II
名称	にんにく加工食品
原材料名	無臭ニンニク
内容量	1000g×10袋
賞味期限	27.02.20
保存方法	常温(30℃以下)保管
製造者	上越フーズ株式会社 新潟県上越市福田町1番地

お問い合わせ先: TEL(代表)025-543-1241

LOT : 2502211

