

黒五粉末製品品質規格書

合同会社十八子発明 2026年7月7日

商品名		黒五粉末	分類	食品	主な関連法規	食品衛生法
一般名称		黒五	主な用途	食品加工素材、または食品として利用可能		
形状		微細粉末	色調	黒褐色	香り	香ばしい
商品の特徴		中国の陰陽五行説に基付き、古来より仙人食と言われてきた5種類の黒色食材を、バランスよく組み合わせ独自の製法で粉末に加工したしぜんしよくひんです。				
	項目(100g中)	規格値	測定方法	分析値例	分析頻度	
一般栄養成分	エネルギー	420-450Kcal	換算法	474Kcal	3年1回	
	水分	6%以下	常圧加熱乾燥法	4.6%		
	蛋白質	13%以上	窒素定量換算法	15.1%		
	脂質	15%～20%	溶媒抽出・重量法	20.7%		
	炭水化物	50%～70%	換算法	56.8%		
	灰分	2%～4%	灰化法	2.8%		
	ナトリウム	130mg以上	原子吸光高度法	65mg		
	食塩相当量	2%以下	換算法	0.17%		
微生物	一般生菌数	1.0x10 ⁴ 個/g以下	標準寒天培地法	適合	ロット毎	
	大腸菌群	陰性	XM-6寒天培地法	陰性		
	黄色葡萄球菌	陰性	マンニト食塩寒天培養法	陰性		
重金属	砒素 (A ₄ S ₃ O)	2ppm以下	原子吸光高度法	合格	年 1 回	
	鉛	10ppm以下	原子吸光高度法	合格		

表 (2)

原材料情報	原材料一般名	配合率	原産国	起源原材料名	アレルギー特定原材料	遺伝子組換え原料	動物由来原料	ポジティブリスト
	黒米	38±2%	中国	黒米	—	不分別	不使用	適合
	黒大豆	36±2%		黒大豆	大豆			
	黒ゴマ	22±2%		黒ゴマ	ゴマ			
	黒松の実	2±1%		黒松の実	—			
	黒加倫	2±1%		黒房スグリ	—			

図（3）

包装	荷姿 5kgx2		内容量 (Net) 10kg		風袋込重量1.05kg	
	賞味期限表示例		賞味期限 2027年12月12日		内装 写真	
	内装	サイズ	(アルミ) L495 x W375 x 65mm			
		材質	アルミ袋の中にビニール袋「二重包装」			
		封じ法	外ヒートシール・内バンド			
		乾燥剤	不使用			
表示内容	商品名、原材料名、内容量、生産国 製造者、ロット番号、栄養成分 賞味期限、使用方法、発売元等					
外装	サイズ	L415 x W300 x H195mm		外装 写真	ラベル	
	材質	ダンボール				
	封じ法	粘着テープ				
	風袋重量	1kg				
	表示内容	商品名、原材料名、内容量、生産国 製造者、ロット番号、栄養成分 賞味期限、使用方法、発売元等				

図（4）

品質管理	保管方法	開封前 常温	開封後15℃以下又は冷蔵庫	
	保証期限	製造日より18ヶ月	開封後 2 ヶ月	
	品質管理の見分け方	風味の退化や微生物管理など		
	保管上の注意事項	直射日光、高温、多湿を避け、通風の良い冷暗場所にて保管		
製造関連	製造販売元	合同会社十八子発明	住所	神奈川県相模原市中央区6-1-1 -305
	製造工場	許昌神飛航天生物科技有限公司	住所	河南省許昌市鄢陵県産業集聚区創業大道9号
	製法上の特徴	複数の黒色食材を低温焙煎、乳化粉碎などの製法で加工した自然食品です		

黒五粉末製造工程表

2026年7月7日 合同会社十八子発明

