

分類	食品添加物	量目	1 kg x 10	保管条件	冷所 密封遮光
一般名称	香辛料抽出物製剤	外装	ダンボール	保管注意事項	冷暗所で保管下さい。
製品名	唐辛子エキス 200	内装	ポリ瓶	賞味期限	製造後 5 ヶ月(未開封状態にて)
製品規格		製造工程	製造工程	ロットNo.表示方法	ロットNo.120123...2012年1月23日製造の意
項目	規格	測定方法	計算値	原料	計量→ブレンド→濾過→充填→包装→製品
外観・性状	Key Sampleと有意差なし	Key Sampleとの2点比較法	熱量	※充填時に検査用サンプリングを実施	
香味	Key Sampleと有意差なし	Key Sampleとの2点比較法	水分		
水分	可視的異物認めず	目視検査	蛋白質		
異物	20ppm以下	硫化Na比色法	脂質		
重金属	2ppm以下	DDTC-Ag吸光度法	炭水化物		
ヒ素			灰分		
衛生規格			ナトリウム		
項目	規格	測定方法	備考		
一般生菌数	300 個/g以下	食品衛生法に準ずる	本品は辛味成分を均一に保つ為、配合比率を調整いたします。従って、下記の比率には基準の比率を記載しております。		
耐熱性菌数	300 個/g以下	同上(100°C10min)			
大腸菌群	陰性	食品衛生法に準ずる			

<<原材料詳細>>

A 原材料 / 添加物名	比率 (%)	B Aを構成する		C Bを構成する		D Cを構成する		E Dを構成する		F Eの原産国(又は製造メーカー所在地)	アレルギー表示の必要性	遺伝子組換えに関する情報		備考
		原材料/添加物名	比率 (%)	原材料/添加物名	比率 (%)	原材料/添加物名	比率 (%)	起原原料名	起原原料名			非GMO	対象外 B	
香辛料抽出物	12	香辛料抽出物		赤唐辛子		赤唐辛子		赤唐辛子		中国				
米油	88	エタノール		エタノール		トウモロコジ等		トウモロコジ等		中国・アフリカ・タイ等	不分別			
		米油		米油		米		米		日本	不分別			抽出溶媒
合計	100													

●他香辛料に含まれる各々の香辛料の配合比は2%以下とします。 ↑原産国は非限定とします

株式会社カネカサンスパイス
品質保証部
納入担当者 営業第2グループ 櫻井 秀明
電話番号 03-3983-3809

■本品を使用した場合の原材料表示は、御社において使用条件(使用食品、使用量等)及び食品衛生法、JAS法(加工食品品質表示基準)等を踏まえ、上で判断ください。農薬判断は、農薬の保健所及び、農林水産消費技術センター等にお問い合わせ頂きますよう、よろしくお願い申し上げます。
■弊社のラベル原材料名表示内容は食品衛生法に準じております。何卒、ご了承頂きますよう、お願い申し上げます。
■使用された場合の表示に関する情報提供につきましては、別途お問合せ下さい。
■原材料事情又は製品の安定供給のため、原材料表示内容、品質規格の変わらない範囲で原産国、配合、製造工程を変更する場合がございます。

＜記載内容に関して＞
●遺伝子組換え対象作物：トウモロコシ、大豆、馬鈴薯、綿実、ナタネ、テンサイ、アルファルファ、パパイア ※対象外A：項目Eが遺伝子組換え対象作物で、原産国がGMOの商業栽培を認めていない国の場合。又はA、B、C、Dの加工状況によりGMO表示義務が不要の場合。
※対象外B：項目Eが遺伝子組換え対象の作物でない場合。
●アレルギー物質：卵、乳、小麦、落花生、そば、あびび、いか、いくら、エビ、オレタンジ、かに、キウイ、牛肉、クルミ、さげさば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マツタケ、もち、ヤマモリ、ゴキウ、セラチン(魚介類)
●アレルギー表示の必要性：○…有、△…アレルギー物質であるが表示不要、空白…対象外品目