

納入規格書

商 品 名		ナツメエキス末			
一 般 名 称		ナツメエキス			
最終製品での 推奨原材料表示名		例) ナツメエキス末 (デキストリン、ナツメエキス)			
成 分 又 は 組 成		本品は、ナツメ <i>Ziziphus jujuba</i> Miller var. <i>inermis</i> Rehder (<i>Rhamnaceae</i>) の果実を水で抽出して製したエキス末。デキストリンを含有する。			
分 類		食品原料			
納 入 業 者 及 び 問 い 合 わ せ 先		松 浦 薬 業 株 式 会 社			
		所在地	愛知県名古屋市中区円上町 2 4 - 2 1		
		TEL	052-883-5151	FAX	052-883-5159
製造工程図					
ナツメ △ 秤量 ○ 抽出 ○ ろ過 ○ 濃縮 ○ 殺菌 ○ 噴霧乾燥 ○ 整粒 ○ 混合 ○ 充填 ○ 包装 ○ デキストリン △ 秤量 ○ デキストリン △ 秤量 ○ 水 △ 秤量 ○ ◇原料規格試験 ◇中間試験 ◇中間試験 ◇製品規格試験 ◇包装検査 ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿ △ 原 料 ○ 工 程 ◇ 試験検査					
包 装 形 態 (基 本 形 態)		内 容 量	1 k g		1 0 k g
		内 装	アルミラミネート袋		ポリエチレン袋
		外 装			金属缶
		輸送形態	クラフト袋又はダンボール箱		
品質保証期限		製造後 3 年 (未開封)			
配 合 率		ナツメエキス：約 3 5 %、デキストリン：約 6 5 %			
由来原料原産国		ナツメ：中国、デキストリン (タピオカ)：タイなど			
遺伝子組換え農産物		該当せず			
アレルゲン物質		該当せず			
製 造 国		日本 (愛知県)		最終包装国	日本 (愛知県)
ロット番号の 構成		2 2 1 1 A ① ② ③		①製造年西暦下2桁 ②製造月 ③同月内に複数ロット製造した場合の製造順位	

規 格 及 び 試 験 方 法		
項 目	規 格 値	試 験 方 法
性 状	本品は黄褐色の粉末で、特異なにおいがあり、味は甘い。	官能試験
乾 燥 減 量	9. 0 % 以下	日局、乾燥減量試験法 (2 g、105℃、6時間)
菌 試 験 細 菌 数 真 菌 数 大 腸 菌 群	1 0 0 0 / g 以下 1 0 0 / g 以下 陰 性	食品衛生検査指針
試 験 頻 度	ロット毎に試験する。	
試験成績書添付	可	
取り扱い上の 注意事項	・こぼしたり、付着したまま長期間経過しますと、ふき取りにくくなる場合がありますので、早めに取り除くようにして下さい。 ・植物成分を濃縮して得たエキス末です。大量に飲まないで下さい。	
保管上の 注意事項	・吸湿性が強いので、気密容器又は密封容器に入れ、湿気を避けて保管して下さい。 ・直射日光、高温を避けて30℃以下で保管して下さい。 ・保管状態が悪いと、吸湿や変質することがあります。	
その他特記事項	・特になし。	