

こんにやく粉規格書

作成日:2019年5月16日

分類	品名	容量	供給単位	包装形態	製造者	
こんにやく粉	MR. スーパー (特等粉)	20Kg/袋	20Kg/袋	20Kg 630×390×120mm 内袋:ポリエチレン 外袋:PPクロス袋	<p style="text-align: center;">株式会社 ウエハラ</p> <p style="text-align: center;">〒370-2606 群馬県甘楽郡下仁田町川井20</p> <p style="text-align: center;">TEL:0274-82-2083 FAX:0274-82-2095 E-mail: keiji-uehara@uehara-hc.co.jp 担当:上原啓司</p>	
原材料名	表示	添加物表示	保管条件	使用期限		
こんにやく芋 【群馬県産】	蒟蒻粉 または グルコマンナン	漂白剤 (亜硫酸塩)	冷暗所	製造日より 5年間		
製造工程	1:蒟蒻芋入荷 2:洗浄 3:スライス 4:乾燥 5:荒粉取り出し 6:精粉機投入 7:異物除去 8:品質検査 9:包装 10:在庫(自動倉庫→温度管理)			商品規格	白度	65.0以上 測定方法:JISZ8723反射率測定
	備考	当社の製造する蒟蒻原料は、生産農家までの トレーサビリティが確立しております。 また、製品貼付の品質表示ラベルにてロット毎の 品質表示を行っております。			粘度	13500cp以上 測定方法:BM型粘度計使用、ローターNo. 4 蒟蒻粉1%溶液(35℃)攪拌90rpm 4時間目の値
水分					10.0%以下 測定方法:赤外線水分計	
					二酸化イオウ	基準値0.9g/kg未満(食品衛生法基準値) 測定方法:通気蒸留によるアルカリ滴定法