

		商 品 名				
		マルシマ 国内産有機玄米酢				
		商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
		1730	300ml	12	650円	702円
		商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
		60×175×60 (mm)		480g	4906657 173004	
		ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
		270×190×215 (mm)		6 kg	-	
賞味期間	保存方法			流通温度		
2年	直射日光を避け、常温で保存してください。 開栓後要冷蔵			常温		
原材料名	セールスポイント・一般品との違い					
有機玄米(国内産)	<p>◎『生命を育む農産物』である有機栽培の玄米だけを原料に、昔ながらの製法で、じっくりと醸造したこだわりのお酢です。</p> <p>◎玄米のもつ強い生命力、独特の香りと旨みをご賞味ください。(酸度4.2%)</p> <p>◎原料から製品に至るまで有機JAS登録認証機関の厳正な審査を受けた有機認証品です。</p> <p>○飲料として又、お料理にもお使いいただけます。</p> <p>○本品を水か炭酸水で4～5倍に薄めて食後にお召し上がりください。ハチミツ等加えますとより美味しくお召し上がりいただけます。</p> <p>※沈殿物が出る場合がありますが品質に変わりはありません。</p>					
アレルギー物質(28品目)	無					
容器包装資材	<p>本体：ガラスビン</p> <p>キャップ：プラ(PE)</p> <p>ラベル：紙</p>					
栄養成分表示(100g当たり)	<p>エ ネ ル ギ ー 17kcal</p> <p>たん ぱ く 質 0.4g</p> <p>脂 質 0g</p> <p>炭 水 化 物 0.5g</p> <p>食 塩 相 当 量 0g</p>					
ラベル表示	<p>製造工程</p> <p>1 有機玄米→洗米→浸漬 2 蒸米 3 麴製造(2+種麴)</p> <p>4 原酒製造(麴+蒸米+水+清酒酵母)→酒もろみ</p> <p>5 压榨→原酒液 6 酢酸発酵(5+種酢) 7 熟成 8 一次ろ過</p> <p>9 酸量調整 10 仕上げろ過 11 加熱殺菌 12 異物除去フィルター</p> <p>13 充填 14 検査 15 ラベル貼り 16 箱詰</p>					
ラベル表示	<p>有・無</p>					
備考	無地ダンボールにラベル1枚を貼り付け			品質保持剤	発 売 日	
			無	2017年6月		
			金属検知機	ウエイトチェッカー		
			有・無	有・無		
			fe ｼﾘ sus ｼﾘ	g～ g		

