

製造工程

1有機玄米→精白→洗米→浸漬2蒸米3麴製造(2+種麴)4原酒製造(麴+蒸米+水+清酒酵母)→酒もろみ5圧搾→原酒液6酢酸発酵(5+種酢)7熟成8一
次ろ過9酸度調整10仕上げる過11加熱殺菌12異物除去フィルター13充填14キャップ打栓15検査16ラベル貼り17箱詰

注意喚起・強調表示

包材部位名	包材分類	包材材質構成	1個重量(g)	包材コード
本体	ガラス(無色)			
キャップ	プラ	PE		
ラベル	紙			

品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

製造工場の品質管理と衛生管理など

取得認証	有機JAS
取得営業許可	
同一工場内使用アレルゲン	
同一ライン上使用アレルゲン	
コンタミ防止策	
異物混入防止対策	
防虫防鼠対策/委託先	
金属検知器の値	
X線異物検出器の値	
マグネットフィルターの値	
ストレーナー等のメッシュ	
ウエイトチェッカーの設定値	
放射線機能の実施の有無	
サンプル取得頻度と保存期間	
製造に使用する水	
PL保険の加入の有無	
1ロットの製造数	
製品のリードタイム	

品質管理項目	品質管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

衛生管理項目	衛生管理基準	検査頻度	検査方法・委託先



株式会社純正食品マルシマ

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

商品外装画像

正面



背面



一括表示拡大

名称 有機米酢
 原材料名 有機米(国産)
 酸度 4.5%
 内容量 500ミリリットル
 賞味期限

 保存方法 直射日光を避け、常温
 で保存してください。
 販売者
 (株)純正食品マルシマ
 広島県尾道市東尾道9番地2
 TEL0848-20-2506
 製造所：杉田与次兵衛商店(有)
 広島県尾道市栗原町 6345

栄養成分表示拡大

栄養成分表示(100g当たり)
 エネルギー 36kcal
 たんぱく質 0.4g
 脂質 0.0g
 炭水化物 5.1g
 食塩相当量 0.02g
 ※この表示値は、目安です。

ケース画像

正面3方



背面3方



株式会社純正食品マルシマ

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
 TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363