

	商 品 名				
	マルシマ 国産有機純米酢				
	商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
	1653	500ml	12	500円	540円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
	65×213×65 (mm)		800g	4906657165306	
	ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
	320×220×240 (mm)		10kg	01049 06657 16530 5	
	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。 開栓後は必ず密栓して冷蔵庫などの冷暗所に保存してください。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い				
有機米 ※酸度4.5% ----- 原料産地 ----- 有機米 : 秋田県、大分県、 熊本県、岡山県、 群馬県、北海道、 福井県、石川県、 滋賀県	<p>◎“生命(いのち)を育む農産物”である国産有機栽培のうるち米だけを原料に、昔ながらの製法にこだわり、醸造したお酢です。 温暖な気候に恵まれた広島県尾道で代々受け継がれた技を活かしてじっくりと醸造しています。 純米酢の芳醇な香りと旨みをご賞味ください。</p> <p>◎有機JAS登録認証機関の厳正な審査を受けた工場で作られています。</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> <p>※社内規定に基づき原料又は製品の放射能検査を行っております。</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 style="text-align: center;">製 造 工 程</p> <p>1 有機玄米→精白→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 酸度調整 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>				
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	<p>※この表示値は、目安です。</p>				
ラベル表示	<input checked="" type="radio"/> 有・無				
備 考	品質保持剤		発 売 日		
	無				
	金属検知機		ウエイトチェッカー		
	有・無		有・無		
	fe	μs	μs	g~ g	

