

素だし製品案内一覧表

商品名	内容量	品質規格 (%)		微生物規格 (個/g以下)			保存方法	賞味期限	アレルギー	荷姿 (上段:外袋、 下段:内袋)
		Brix	塩分	一般生菌	耐熱性菌	大腸菌群				
かつおだし										
鰹だし MS	10 Kg×2袋	10.0±1.0	2.0±0.5	0	0	陰性	冷暗所 (25℃以下)	6ヶ月	なし	ダンボール
	原材料: かつおだし、鰹節エキス									アルミ蒸着ナイロン袋
鰹だし MS-E	18 Kg	11.0±0.5	5.0±0.5	1,000	300	陰性	冷蔵 (4℃以下)	6ヶ月	なし	クリンブ缶、天パット
	原材料: かつおだし、食塩									—
煮干だし										
煮干だし MS	10 Kg×2袋	7.0±0.5	3.0±1.5	0	0	陰性	冷暗所 (25℃以下)	6ヶ月	なし	ダンボール
	原材料: いわしの煮干、食塩									アルミ蒸着ナイロン袋
煮干だし MS-A	10 Kg×2袋	2.0以上	1.0以下	0	0	陰性	冷暗所 (25℃以下)	6ヶ月	なし	ダンボール
	原材料: いわしの煮干 (ウルメイワシ)									アルミ蒸着ナイロン袋
さばだし										
さばだし MS	10 Kg×2袋	6.0±0.5	1.5以下	0	0	陰性	冷暗所 (25℃以下)	6ヶ月	さば	ダンボール
	原材料: さばのふし、鯖節エキス、酵母エキス									アルミ蒸着ナイロン袋
昆布だし										
昆布だし MS	10 Kg×2袋	6.0±0.5	2.5±1.0	0	0	陰性	冷暗所 (25℃以下)	6ヶ月	なし	ダンボール
	原材料: 昆布、昆布エキス									アルミ蒸着ナイロン袋
混合だし										
混合だし MS-K	2 Kg×6袋	10.0±1.0	0.8±0.2	0	0	陰性	冷暗所 (25℃以下)	6ヶ月	さば	ダンボール
	原材料: かつおのふし、そうだかつおのふし、煮干しいわし、さばのふし、鰹節エキス、昆布エキス									アルミ蒸着ナイロン袋
混合だし MS	2 Kg×6袋	10.0±1.0	1.5±0.5	0	0	陰性	冷暗所 (25℃以下)	6ヶ月	なし	ダンボール
	原材料: かつおのふし、昆布、食塩									アルミ蒸着ナイロン袋