

ข้อกำหนดจำเพาะผลิตภัณฑ์

เพสต์ซอสถั่วเหลืองเข้มข้น | CS001

1. ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ส่วนประกอบ	ซอสถั่วเหลืองหมัก (น้ำ ถั่วเหลืองสกัดไขมันที่ไม่ดัดแปลงพันธุกรรม ข้าวสาลี และเกลือบริโภค) เกลือบริโภค โมลโทเดกซ์ทริน และสีคาราเมล	มาตรฐานผลิตภัณฑ์	GB 31644
ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้	มีถั่วเหลืองและข้าวสาลี	รูปแบบบรรจุภัณฑ์	ถุงชั้นใน + กล่องกระดาษ
ประเภทผลิตภัณฑ์	เครื่องปรุงรสผสม	อายุการเก็บรักษา	18 เดือน
ใบอนุญาตการผลิต	SC20151140250015	ผู้ผลิต	Qianhe Condiment and Food Co., Ltd.

2. ข้อกำหนดด้านประสาทสัมผัส

สี	สีดำเข้ม
กลิ่น	กลิ่นหอมเข้มข้นของซอสถั่วเหลืองหมัก
รสชาติ	รสกลมกล่อม เข้มข้น อูมามิ เค็ม และสมดุล
ลักษณะเนื้อ	เพสต์เนื้อสม่ำเสมอ

3. ข้อกำหนดทางกายภาพและเคมี

รายการ	ข้อกำหนด	วิธีทดสอบ
ของแข็งที่ละลายน้ำได้โดยไม่รวมเกลือ, กรัม/100 กรัม	≥ 20.00	GB/T 18186
ไนโตรเจนทั้งหมด (คำนวณเป็น N), กรัม/100 กรัม	≥ 1.0	GB/T 18186
อะมิโนแอซิดไนโตรเจน (คำนวณเป็น N), กรัม/100 กรัม	≥ 0.55	GB/T 18186
เกลือ (คำนวณเป็น NaCl), กรัม/100 กรัม	55.0–60.0	GB 5009.44
เกลือแอมโมเนียม (คำนวณเป็น N)	≤ 30% ของอะมิโนแอซิดไนโตรเจน	GB/T 5009.39

4. ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย

รายการ	ข้อกำหนด	วิธีทดสอบ
จำนวนจุลินทรีย์แอโรบิกทั้งหมด, CFU/กรัม	≤ 10,000	GB 4789.2
โคลิฟอร์ม, MPN/100 กรัม	≤ 30	GB 4789.3
สารหนูทั้งหมด (คำนวณเป็น As), มก./ลิตร	≤ 0.5	GB 5009.11
ตะกั่ว (คำนวณเป็น Pb), มก./ลิตร	≤ 1.0	GB 5009.12
อะฟลาทอกซิน B1, ไมโครกรัม/ลิตร	≤ 5	GB 5009.22
จุลินทรีย์ก่อโรค	เป็นไปตาม GB 29921	GB 29921

5. กระบวนการผลิต

การตรวจรับข้อสั่วเหลืองหมัก → การผสมสูตร → การทำให้เข้มข้น → การบรรจุ → การตรวจสอบ → การจัดเก็บเข้าคลัง

6. การเก็บรักษา

เก็บในภาชนะปิดสนิทในที่เย็นและแห้ง หลังเปิดใช้ควรป้องกันความชื้น แสงแดดโดยตรง และการปนเปื้อน

หมายเหตุเอกสาร

เอกสารหลายภาษาฉบับนี้จัดทำเพื่อใช้อ้างอิงสำหรับลูกค้า ก่อนสั่งซื้อจำนวนมาก โปรดยืนยันข้อกำหนดฉบับล่าสุดที่ได้รับอนุมัติและใบรับรองผลการวิเคราะห์ (COA) ของรุ่นการผลิตที่เกี่ยวข้อง ต้องตรวจสอบข้อกำหนดด้านฉลากและกฎหมายสำหรับตลาดปลายทาง