

# 秋田県産 「爛漫乾燥米麴 粉末」



## 品質規格

原料	米
性状	淡黄色の粉末
水分	10.0 g / 100 g 以下
一般生菌数	3×10 <sup>3</sup> 個/g 以下
カビ・酵母	3.0×10 <sup>2</sup> 個/g 以下
大腸菌群	陰性

## 分析試験

グルコアミラーゼ	375U/g 麴 (乾物換算)
α-アミラーゼ	1069U/g 麴 (乾物換算)
酸性プロテアーゼ (pH3.0)	3726U/g 麴 (乾物換算)

麴力価/国税庁所定分析法

※参考値ですのでご了承下さい。

※乾物換算…生の工事の測定値を、水分 0%時の値に換算し、他と比較しやすくしたものです。



## 出荷形態

内容量 : 20 kg (10kg×2)  
 賞味期限 : 製造日より 1 年 (未開封)  
 保管条件 : 高温多湿及び直射日光を避けて冷暗所にて保管。開封後は早めにご使用下さい。

## 製造工程

原料	爛漫乾燥米麴
↓	
微粉碎	250 メッシュ (60 ミクロン)
↓	
篩過	
↓	
金属探知機	Fe φ 2.0、SUS φ 2.0 以上検出
↓	
充填	
↓	
製品	

## 原料特性

●栄養補助食品 ●一般食品

秋田県オリジナル麴菌「あめこうじ」で作った米麴を粉末化した原料です。

粉末にすることで米麴（米粒状）の良さはそのままに、様々な食品・サプリメントに広く活用いただけます。

### 【爛漫乾燥米麴について】

秋田県が開発したオリジナル麴菌「あめこうじ」を米に添加し、米麴をつくりました。

特にでんぷんの分解力に長け、甘みの強い食品を作る事が出来るため、本原料を使用した甘酒は甘く、すっきりとした味わいになります。

本原料を配合した商品には「あめこうじ」のオリジナルマークをご使用いただけます。詳細はお問い合わせください。

