



NZ Blackcurrant Co-operative Ltd

17 Bullen Street  
Tahunanui  
Nelson 7011  
New Zealand

P O Box 4012  
Nelson 7045  
New Zealand

T +64 3 548 5130  
F +64 3 546 5280  
www.nzblackcurrants.com

## 製品規格書

### 個別急速冷凍(IQF) ブラックカラント スタンダードグレード

**1.0 製品:** 冷凍ブラックカラント スタンダードグレード

**2.0 製造工程:** 収穫直後のブラックカラント果実を洗浄して点検後、急速冷凍し、ヘタやガクを擦りとり、異物を除去して、マイナス 18 度以下で冷凍保存します。その後、更に検査をし、選別して包装します。製品は、FSANZ (オーストラリア/ニュージーランドの食品規格) によって制定された規格の要求をすべて満たしています。

**3.0 製品規格:**

• **3.1 官能規格**

項目	規格値	試験方法
外観	適度に熟したブラックカラント	目視検査
色	ブラックカラント特有の濃い赤紫色	目視検査
香り/味	ブラックカラント特有の匂いと味	官能検査
異物	無	目視検査 金属探知機 1.5mm Fe, 2.0mm Non Fe マグネット (10 kilogauss)
虫類混入	無	Codex Alimentarius

• **3.2 選別基準 — 無作為に取ったサンプル2kg で検査**

A. 植物の果実以外の部分	
小枝 長さ 1.5cm 以下	4 本以下
花のがく(全体もしくは部分)	2 個以下
葉 2cm <sup>2</sup> 以下	4 枚以下
小枝 長さ 1.5cm 以上	1 本以下

B. 外観の許容範囲	
未熟な緑色のブラックカラント	2 個以下
未熟な赤色のブラックカラント	10 個以下
しわ、縮みのあるブラックカラント	20 個以下

• **3.3 微生物規格**

項目	規格値	試験方法
一般生菌数	<50 000 cfu / g	BP 2008
カビ&酵母	<250 000 cfu / g	BP 2008

#### 4. 特記事項

糖分:	無添加
防腐剤:	無添加、製造過程でも一切使用無し
残留農薬:	輸入国の規格内ー日本のポジティブリストの規格内
アレルギー物質:	FSANZ(オーストラリア/ニュージーランドの食品規格 1.2.3 - 4)規定のアレルギー物質の使用無し
遺伝子組み換え物質:	FSANZ(オーストラリア/ニュージーランドの食品規格 1.5.2)規定の遺伝子組み換え物質の使用無し

#### 5. パッケージング

冷凍ブラックカラントは 15kg or 16kg 用ビニール袋内装の箱に詰められ、封緘されてパレット積みになります。

- 15kg 用: 平均正味重量 15.0kg / 平均総重量 15.5kg
- 16kg 用: 平均正味重量 16.0kg / 平均総重量 16.5kg  
\* 16kgは現在、製造を中止しましたので、在庫分のみ供給可能です。

#### 6. ラベルの表示内容と賞味期限

ラベルは英語で以下の内容が表示されます。

- 製品名
- 供給者
- バッチナンバー
- ラインコード&包装時間
- 品種
- カートンナンバー

\* 正味重量及び保管条件は外箱に表示されています。

#### 7. 取り扱い、保管上の留意事項

マイナス 18 度以下で保存。

完全な品質を保つために冷凍コンテナでの輸送が必要です。

ニュージーランドブラックカラント組合は、上記の条件を満たさない保管による品質変化や損傷の責任は一切負いません。

#### 8. 賞味期限

指定された条件での保管状態で加工日より 2 年以内が賞味期限です。

#### 9. 製造規格

優れた技術と知識を持つ組合加入の生産者達が丹念に育て上げたブラックカラント果実のみを使用しております。選別包装加工をする工場は外部の専門機関によって検査された HACCP の工程管理を導入しております。一貫した高品質の製品を製造するよう、品質管理システムもすべての工程に行き渡っております。