


商品仕様書

商品名	沖縄の黒砂糖(加工黒糖) 粉黒糖		商品 画像		
一般名	加工黒糖				
原材料	粗糖、糖蜜、黒糖				
製造者	(株)津梁 沖縄県うるま市字州崎12-71 TEL:098-934-4799 FAX:098-934-6750				
内容量	15kg				
入数	15kg × 1袋				
包材	3層クラフト、1層ポリ				
サイズ	(mm) 長:690 短:420 高:160 重量:15240g				
JAN	4530171008025				
賞味期間	製造より2年半				
アレルギー物質	なし	遺伝子組換え原料	不使用	残留農薬	検出せず
牛由来原料	不使用	品質保持剤	不使用	コンタミ	可能性なし
保管方法 など	直射日光、高温多湿を避け常温で保管してください。 開封後は、お早めにお使いください。				

食品衛生規格	項目	規格値	検査方法
	一般生菌	3000個/g以下	ペトリフィルム法(ACプレート)
	カビ	30個/g以下	ペトリフィルム法(YMプレート)
	酵母	30個/g以下	ペトリフィルム法(YMプレート)
	大腸菌群	陰性/g	ペトリフィルム法(CCプレート)
	水分値	4.0%以下	赤外線加熱乾燥質量測定法
	水分活性値	0.60Aw以下	静電容量式湿度センサー
	異物	コゲ1mm以下	吸引ろ過
		その他繊維物無し	(100gを溶解し、NO2のろ紙に吸引ろ過)

検査機関/株式会社 日本食品機能分析研究所

栄養成分分析値	項目	<100g当たり>	検査方法
	水分	2.8g	常圧加熱乾燥法
	灰分	3.1g	直接灰化法
	エネルギー	377kcal	栄養表示基準による換算係数
	たんぱく質	1.2g	燃烧法
	脂質	0.1g	ソックスレー抽出法
	炭水化物	92.8g	計算式により求める
	ナトリウム	18mg	原子吸光光度法
	食塩相当量	0.05g	計算式により求める
	鉄	3.6mg	原子吸光光度法
	カルシウム	271mg	原子吸光光度法
カリウム	1089mg	原子吸光光度法	

構成原料	原材料メーカー名	素原料	原産地	アレルギー特定原材料	GMO	食品添加物
粗糖	北部製糖(株)	さとうきび	沖縄県	なし	なし	なし
糖蜜	ゆがふ製糖(株)	さとうきび	沖縄県	なし	なし	なし
黒糖	JA沖縄伊江製糖工場	さとうきび	沖縄県	なし	なし	なし

【製造工程】

粗糖	→					
糖蜜	→	溶解	→	フィルター	→	濾過タンク → 濃縮
黒糖	↗	(加熱殺菌)				
→ 第一攪拌機 → 第二攪拌機 → 第三攪拌機 → 篩 → 乾燥 → 検査						
(水分値・水分活性値)						
→ マグネット → 計量・包装 → 金属検出 → 倉入れ → 出荷						
(Fe 3.0mm, Sus 4.0mm)						