書類改訂日　令和5年5月19日

# 商品仕様書

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | うりずんの砂糖 | | | | |
| 一般名 | 加工糖 | | | | |
| 原材料 | 粗糖(沖縄産)、黒糖(沖縄産) | | | | |
| 製造者 | ㈱津梁 沖縄県うるま市字州崎12-71<br>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 | | | | |
| 賞味期間 | 製造日より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。<br>開封後は、お早めにお使いください。 | | | | |

| | 項目 | 規格値 | 検査方法 |
|---|---|---|---|
| 食品衛生規格 | 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 |

検査機関／財団法人　日本食品分析センター

| | 項目 | 〈100g当たり〉 | 検査方法 |
|---|---|---|---|
| 栄養成分分析値 | 水分 | 1.6g | 常圧加熱乾燥法 |
| | 灰分 | 2.5g | 直接灰化法 |
| | エネルギー | 384kcal | 栄養表示基準によるエネルギー換算係数 |
| | たんぱく質 | 1.1g | ケルダール法 |
| | 脂質 | 0.1g未満 | ソックスレー抽出法 |
| | 炭水化物 | 94.8g | 計算式より求める |
| | ナトリウム | 12.0mg | 原子吸光光度法 |
| | 鉄 | 1.32mg | ICP発光分析法 |
| | カルシウム | 108mg | ICP発光分析法 |
| | カリウム | 981mg | 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㈱ | さとうきび | 沖縄県 | なし | なし | なし |
| 黒糖 | JA沖縄 | さとうきび | 沖縄県 | なし | なし | なし |

【製造工程】

粗糖 ↘
黒糖 → 溶解(加熱殺菌) → フィルター → 濾過タンク → 濃縮
→ 第一攪拌機 → 第二攪拌機 → 第三撹拌機 → 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(Fe 3.0mm, Sus 4.0mm) → 倉入れ → 出荷