

商品仕様書

商品名	小粒黒糖				
一般名	加工黒糖				
原材料	黒糖(さとうきび(沖縄県伊平屋島産))、黒糖(さとうきび(沖縄県与那国島産))				
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				
包装形態	3層クラフト、1層ポリ				
サイズ	(mm)	長:800	短:420	高:160	重量:15240g
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	5.8%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
		その他爽雑物無し	(100gを溶解し、NO2のろ紙に吸引ろ過)

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
黒糖	JA沖縄	さとうきび	沖縄県伊平屋島	なし	なし	なし
黒糖	JA沖縄	さとうきび	沖縄県与那国島	なし	なし	なし

【製造工程】

黒糖 (伊平屋島産、与那国島産) → 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 → 成形 → 乾燥 → 検査 → 計量・包装 → 金属検出 (水分値・水分活性値) (Fe 3.0mm, Sus 4.0mm)
→ 倉入れ → 出荷