

## 商品仕様書

商品名	津梁琉球和三盆糖 業務用(大)		商品画像		
一般名	和三盆糖				
原材料	粗糖、糖蜜				
販売者	サンアイ化学工業 株式会社 東京都豊島区巢鴨1丁目24番12号 TEL:03-3947-1183 FAX:03-3946-3695		製造者	(株)津梁 沖縄県うるま市宇州崎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	4530171009404				
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
備考	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。 本商品の名称の使用については、特に問題ございません。				

食品衛生規格	項目	規格値	検査方法
	一般生菌	1000個/g以下	ペトリフィルム(ACプレート)
カビ数	30個/g以下	ペトリフィルム(YMプレート)	
酵母数	30個/g以下	ペトリフィルム(YMプレート)	
大腸菌群	陰性	ペトリフィルム(CCプレート)	
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)	

## 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	0.8g	常圧加熱乾燥法
灰分	0.8g	直接灰化法	
エネルギー	394kcal	エネルギー換算係数による算出	
たんぱく質	0.4g	燃焼法	
脂質	0.1g	ソックスレー抽出法	
炭水化物	97.9g	計算式による算出	
ナトリウム	3mg	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

## 【製造工程】

粗糖	↘
糖蜜	→ 溶解 → フィルター → フィルター → 濾過タンク → 濃縮 → 攪拌機
	(加熱殺菌)
	→ 研ぎ(1回目) → 研ぎ(2回目) → 乾燥 → 研ぎ(3回目) → エイジング・乾燥
	→ 検査 → 篩 → マグネット → 計量・包装 → 金属検出 → 倉入れ → 出荷
	(水分値・水分活性値) (12メッシュ) (Fe 3.0mm, Sus 4.0mm)