

原料規格書

商 品 名	三温糖 S-30Kg	製造会社名	三井製糖株式会社
包 装 形 態	クラフト紙袋 30kg	工 場 名	千葉工場
一般名・化学名	砂糖・蔗糖	住 所	千葉県市原市八幡海岸通2番16
外 観・性 状	しっとりとした黄褐色の結晶。甘味が強く、特有の風味を有する。	TEL	0436-44-0321(代表)



原料	原料名	配合率	産 地	由来原料	アレルギー物質	遺伝子組換え	牛由来原料
	原料糖	100%	オーストラリア、タイ、ブラジル、フィリピン、南アフリカ、グアテマラ、インド、ウクライナ、北海道	さとうきび 甜菜	無 無	対象外 不使用	無 無

食品添加物・加工助剤	品 名	添加物・加工助剤	産 地	由来原料	使用目的
	消石灰	加工助剤	日本	石灰石	滑 粉 剤
	パーライト	加工助剤	日本	火成岩	濾過助剤
	珪藻土	加工助剤	アメリカ	珪藻土	濾過助剤
	骨 炭	加工助剤	日本(牛骨：インド、パキスタン、ミャンマー、カンボジア)	牛骨(特定危険部位を除去した部分)	滑 粉 剤
	イソ交換樹脂	加工助剤	日本、フランス	-	脱 色 剤
	塩 酸	加工助剤	日本	-	塩 化 剤
	苛性ソーダ	加工助剤	日本	-	中 和 剤
	エタノール	加工助剤	日本	粗製アルコール	分散・溶剤
ソルビトール	加工助剤	日本	ソルビトール、脂肪酸	消 泡 剤	

*上記の加工助剤は、最終工程までに中和或いは除去され、製品には含有しません。

残留農薬 食品衛生法に準拠。

品質規格	項 目	規格値	試験方法	項 目	分析値	試験方法
	水 分	0.5~1.4%	常圧乾燥法	一般生菌数	300以下/g	標準型天平培養法
	糖 度	95.0° 以上	旋光度法	大腸菌群	陰性/2.22g	BGLB法
	還元糖	1.0~2.2%	メレンブル法			
	灰 分	0.7%以下	電気伝導度法	砒素 (asAs)	検出せず(検出限界0.100ppm)	原子吸光光度法
	色価(A.1)	500~2100	吸光光度法	重金属(asPb)	検出せず(検出限界1.00ppm)	硫化ナトリウム比色法

品質管理	ロット	1製造日を1ロットとする。数字6桁で製造年月日を表示。(例) 090413W→2009年4月13日製造 Wは管理記号
	保管条件	常温で直射日光の当たらない、温湿度共に変化の少ない所で保管してください。 虫の侵入のないよう注意して下さい。水滴れのないよう注意して下さい。 臭気の強い物との併置は避けて下さい。
	品質劣化	特に品質上問題となるような劣化はありませんが、期間が長くなるに伴い、固化や着色が徐々に進行します。

製造工程	原料糖 → 洗糖 → 溶解 → 炭酸飽充 → 第1濾過 →	栄養成分(100g中) 熱 量 1598kJ (382Kcal) 蛋 白 質 7.1 g 脂 質 10.0 g 炭 水 化 物 96.7 g ナトリウム 7 mg 水 分 1.2 g 灰 分 0.1 g 五訂日本食品標準成分表より 改定日 2011年10月1日
	骨炭濾過 → 第2濾過 → イソ交換脱色 → チェック濾過 →	
	濃 縮 → 紫外線殺菌 → 結晶化 → 分 蜜 → 混 合 →	
	↓ 塩化リン酸	
	↑	
	金属異物除去 → 貯蔵 → 篩別 → 包装 → 計量 →	
	(磁力800mT以上) (目径8mm以下)	
	金属異物検査 → 製品保管	
	(Fe: φ2.5mm, SUS: φ3.5mm)	
	整理番号: S-CK30	

2012年 6月 6日

御中

日新製糖
品質



三温糖 (W) 30kg 品質規格

1. 水分		0.8~1.8%
2. 糖度		95.0% 以上
3. 還元糖		1.3~2.3%
4. 灰分		0.30% 以下
5. 砒素 (年1回外部依頼)		2ppm 以下
6. 重金属 (年1回外部依頼)		3ppm 以下
7. 微生物	一般細菌	200/g 以下
	かび	30/g 以下
	酵母	30/g 以下
8. 原材料	原料糖 (さとうきび、甜菜)	99.9%
	カラメル色素 (砂糖)	0.1%
産地	さとうきび: タイ、オーストラリア、ブラジル、フィリピン、 グアテマラ、南アフリカ、日本 (沖縄県・鹿児島県)	
	甜菜: 日本 (北海道)	
	カラメル色素: 日本	
9. アレルギー物質	使用なし 専用ラインで製造のため、混入の恐れもなし	
10. 遺伝子組換え作物	使用なし (さとうきび: 対象外、甜菜: 非組換え) 専用ラインで製造のため、混入の恐れもなし	
		以上