

平成25年10月一部改訂

細 菌 検 査		保 存 条 件		調 理 方 法			
一般細菌数	3000以下	保存形態	冷凍	調理区分①	自然解凍	調理区分②	
大腸菌群	陰性	保存温度	-18℃以下	調理区分③		調理区分④	
ブドウ球菌	陰性	賞味期間	1 年 ヶ月	自然解凍でお召しあがり下さい。			
E.coli		消費期限	日				
サルモネラ	陰性						
腸管出血性大腸菌O-157	陰性	表 示					
		JASマーク	無				
		認定マーク	有				
		一 括 表 示					
比 重		凍 結 前					
		喫 食 時	無加熱				

平成25年10月一部改訂

作成日	平成29年3月15日	作成者	後藤 裕介	本会品名		
原 料 配 合						
No	日本食品 標準成分 表食品番 号	原 材 料 名	配合 割合 (%)	産地名①	産地名②	産地名③
				国内、又は 輸入、又は 国内・輸入	国内：広域名、県名 輸入：国名、広域名	国内：県名、限定地域 輸入：国名・州・省
1	03026	ぶどう糖果糖液糖	10.37	輸入	アメリカ、他	
2	03005	グラニュー糖	8.49	国内	北海道	
3		粉あめ	6.60	輸入	アメリカ、他	
4		ナタデココシロップ漬け	5.71	輸入	フィリピン	
5	07156	レモン果汁	0.47	輸入	アルゼンチン	
6		ゲル化剤(増粘多糖類)	0.99	国内	日本	
7		酸味料	0.24	輸入	コロンビア	
8		香料	0.11	国内	日本	
9		着色料(クチナシ)	0.03	国内	日本	
10		クエン酸第一鉄Na	0.01	国内	日本	
11		水	66.98			
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
		計	100.00			