

平成20年10月改訂

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	自然解凍してお召し上がりがください。			
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					
		凍結前	加熱				
		喫食時	無加熱				
比重							

平成20年10月改訂

作成日		平成25年2月10日		作成者		木本 修人		本会品名			
原 料 配 合											
No	五訂増補食品番号	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	03021	ブドウ糖果糖液糖	12.00	輸入	アメリカ						
2	03015	粉あめ	6.55	国内・輸入	アメリカ、北海道、鹿児島県、タイ、他						
3	03005	グラニュー糖	4.05	国内	北海道						
4		ポリデキストロース	3.60	輸入	アメリカ						
5	07099	パイン果汁	0.40	輸入	タイ						
6	07156	レモン果汁	0.36	輸入	アルゼンチン						
7		ゲル化剤(増粘多糖類)	0.68	国内	日本						
8		酸味料	0.50	国内・輸入	コロンビア、日本						
9		香料	0.30	国内	日本						
10		クエン酸第一鉄ナトリウム	0.01	国内	日本						
11		着色料(カロテン)	Φ	国内	日本						
12		水	71.55								
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								