

## 製品仕様書

株式会社宮古島の雪塩

商品名	雪塩クッキングボトル	希望小売 価格(税抜)	500円
-----	------------	----------------	------

更新日	2024/10/1
更新者	角田 匠司

## ●画像



## ●規格

品名	塩		容量		50g
B/L入数	20本		C/S入数	20本×6BL=120本	
JAN	4529448220147		ITF	14529448220144	
サイズ 重量		奥行mm	幅mm	高さmm	重量g
	個包装	37	37	125	70
	B/L	205	165	130	1,600
	C/S	500	215	270	9,900
包材の材質	個包装	プラ			
	B/L	紙			
	C/S	ダンボール			

## ●製造所・製造者

製造所	名称	(株)宮古島の雪塩 雪塩製塩所	電話	0980-72-5880	FAX	0980-72-5210
	住所	〒906-0002 沖縄県宮古島市平良字狩俣191				
製造者	名称	(株)宮古島の雪塩	電話	0980-73-4140	FAX	0980-79-0005
	住所	〒906-0015 沖縄県宮古島市平良字久貝870-1				

## ●原材料・産地・アレルギー物質

## ●添加物・コンタミの有無

原材料	原産国	アレルゲン・遺伝子組換	添加物	コンタミ	コンタミ無しの理由
海水100%	日本/宮古島	なし	無し	無し	単一商品製造のため

## ●品質規格

## ●商品への表示

形状	色調	香り	風味	異物	商品への表示方法
粉末	白色	なし	塩味	無し	塩 または 食塩(宮古島産)

## ●保存方法

## ●賞味期限・ロット

保存方法	賞味期限	ロット表示方法	ロットの読み方
直射日光・高温多湿を避け、保存	無し	YY.MM.DD	20YY年MM月DD日製造

## ●食品衛生規格(調査機関:ジャパンソルト株式会社 一般財団法人日本食品分析センター)

項目	結果	項目	結果	項目	結果
一般生菌数	300個以下/g	カドミウム	定量下限値(0.02mg/kg)以下	鉛	定量下限値(0.5mg/kg)以下
大腸菌群	陰性/0.1g	水銀	定量下限値(0.1mg/kg)以下	ヒ素	定量下限値(0.2mg/kg)以下
黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g	カビ数/酵母数	陰性/0.1g	サルモネラ菌	陰性/0.1g
水分値	6.5%以下	灰分	93.5%以上	重金属	10mg/kg以下

## ●100gあたり標準成分分析値(調査機関:一般財団法人日本分析センター)

項目	結果	項目	結果	項目	結果
熱量	0kcal	脂質	0g	たんぱく質	0g
炭水化物	0g	食塩相当量	72.6g	マグネシウム	3310mg
カリウム	1000mg	カルシウム	832mg	ナトリウム	28.6g

## ●製造工程

取水(地下22m/塩分濃度約3%)→逆浸透膜(塩分濃度約8%)→CDドライヤー(加熱温度120℃以上)→ふるい(30メッシュ/580μm以下)→充填→計量→包装→金属探知機→検品→梱包

## ●商品特徴

サンゴ礁が隆起してできたと言われている宮古島。雪塩は島の海水を原料としています。ゆっくり時間をかけ、サンゴ石灰岩を浸透ろ過してできた海水を濃縮しパウダー状に仕上げました。甘味を感じるまろやか味が特徴です。