

製品仕様書

株式会社宮古島の雪塩

| | | | |
|-----|------------|----------------|------|
| 商品名 | 雪塩こつぶ 110g | 希望小売 価格(税抜) | 900円 |
|-----|------------|----------------|------|

| | |
|-----|-----------|
| 更新日 | 2024/10/1 |
| 更新者 | 角田 匠司 |

●画像



●規格

| | | | | | |
|-----------|---------------|--------|-------|---------------|--------|
| 品名 | 塩 | | 容量 | | 110g |
| B/L入数 | 5袋 | | C/S入数 | 5袋×30BL=150袋 | |
| JAN | 4529448110042 | | ITF | 1452944811049 | |
| サイズ 重量 | | 奥行mm | 幅mm | 高さmm | 重量g |
| | 個包装 | 50 | 100 | 190 | 118 |
| | B/L | 50 | 375 | 190 | 615 |
| | C/S | 405 | 320 | 400 | 19,000 |
| 包材の材質 | 個包装 | PE、PET | | | |
| | B/L | 透明袋 | | | |
| | 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

| | | | | | |
|--------|--------|-------------|-----|------|-----------|
| 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 |

●添加物・コンタミの有無

●品質規格

| | | | | | |
|----|----|----|----|----|----------------|
| 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) |

●商品への表示

●保存方法

| | | | |
|-----------------|------|----------|---------------|
| 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 |

●賞味期限・ロット

●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)→粉碎→計量→造粒機→乾燥機→解砕機→ふるい→計量(15kg)→包装(バルク袋)→計量→充填→包装→検量(ウェイトチェッカー)→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たお塩を成分はそのままに使いやすいこつぶ(顆粒)状にしました。