

製品仕様書

株式会社宮古島の雪塩

商品名	雪塩顆粒 業務用 3kg	希望小売 価格(税抜)	-
-----	--------------	----------------	---

更新日	2024/10/1
更新者	佐渡山 智咲

●画像



●規格

品名	食塩		容量		3kg
B/L入数	-		C/S入数	6	
JAN	-		ITF	-	
サイズ 重量		奥行mm	幅mm	高さmm	重量g
	個包装	110	300	452	3,200
	B/L	-	-	-	-
	C/S	320	405	400	18,000
包材の材質	個包装	アルミ			
	B/L	-			
	C/S	ダンボール			

●製造所・販売者

製造所	名称	株式会社宮古島の雪塩 雪塩製塩所	電話	0980-72-5210	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	株式会社宮古島の雪塩	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	アレルギー・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
顆粒	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
高温多湿を避け、冷暗所に保存	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 食塩分析センター)

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	定量下限値以下0.02mg/kg	鉛	定量下限値以下0.5mg/kg
大腸菌群	陰性/0.1g	水銀	定量下限値以下0.1mg/kg	ヒ素	定量下限値以下0.2mg/kg
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:一般財団法人日本食品分析センター)

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

①取水(地下22m/塩分濃度約3%)→②逆浸透膜(塩分濃度約8%)→③CDドライヤー(加熱温度120℃以上)→④ふるい(30メッシュ/580μm以下)→⑤集塩→⑥混合→⑦造粒→⑧乾燥→⑨ふるい(粒径0.8mm、長さ1~5mm)→⑩計量→⑪充填・包装(手詰め)→⑫検品→⑬箱詰→⑭出荷

●商品特徴

宮古島の土台となっている琉球石灰岩(珊瑚礁が石灰化したもの)に浸透してきた地下海水を原料として製塩したパウダー状の「宮古島の雪塩」を原料にしています。少量の水分と圧力で顆粒状に仕上げしており、一般的な塩と同程度の重さになっていますので、細かい分量が大事な調味や、上からふりかける際に大変便利です。マグネシウムとカルシウムを多く含み、海水の成分をほぼそのまま残しているのも特徴です。