

製品仕様書

株式会社宮古島の雪塩

商品名	雪塩ミニ5g	希望小売 価格(税抜)	-
-----	--------	----------------	---

更新日	2024/10/1
更新者	角田 匠司

●画像



●規格

品名	食塩	容量	5g		
B/L入数	-	C/S入数	700袋		
JAN	-	ITF	-		
サイズ 重量	個包装	奥行mm	幅mm	高さmm	重量g
	B/L	-	-	-	-
	C/S	420	324	475	5,000
包材の材質	個包装	PP,PET			
	B/L	-			
	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				
加工所	名称	(株)宮古島の雪塩 まげまげライン	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				
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

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130℃以上)→④ふるい(30メッシュ/580μm以下)→⑤充填・包装(手詰め)→⑥輸送(雪塩製塩所→小袋チーム)→⑦塩投入→⑧計量→⑨袋供給→⑩印字→⑪袋開口→⑫充填→⑬シーリング→⑭検品→⑮箱詰め→⑯出荷

●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。