

tsunagu の米粉の製粉情報

■製粉方法 : 湿式気流製粉

1度水に浸してから製粉する方法。大手の製粉業者さんの製粉機よりも小型な為粒子の大きさが均一で粒子の表面にも凹凸がなくムラがありません

■粒子の大きさ : 40~50 マイクロ

製菓にむく大きさです。量によりますがご希望の大きさに製粉可能です！ご相談ください

■澱粉損傷率 : 3~4%

乾式製粉だと10%以上損傷するため本品は損傷率が低いことが分かります

■1等米使用

等級外のくず米を使用する事が多い米粉ですがtsunaguの商品は全て食べても美味しい1等米を使用しています

tsunagu の米粉2種類の特徴と価格

①2017年産 無農薬米 米粉

■こんな方へ : お子様の農薬摂取を控えたい / 美容や健康、環境への意識が高い / 農薬のアトピーが気になる

■農法 : 無農薬・無化学肥料栽培

③2017年産 減農薬 米粉

■こんな方に : 出来るだけ農薬は取りたくない

■農法 : 減農薬

化学農薬は平均の16回中8回使用で1/2以下に抑えています

当店使用の粗糖

原産地及び製品分析証明書(28/29年度)

商品名	甘しや分みつ糖(記号:SC)
一般名	砂糖(粗糖)
分類名	食品
推奨表示例	砂糖又は粗糖
化学的組成	蔗糖 またはシュークロース
包装形態	30kg紙袋 サイズ825×440×78mm

1. 原産地

原材料名	配合率	原産地	BSE	遺伝子組換の有無	アレルゲンの有無
さとうきび	100%	鹿児島県/種子島	無	無	無

2. 特性

形状	結晶
色調	黄褐色
香味	蜜の甘い香り
外観	しっとりとした光沢のある結晶
特性	水に溶け易い(吸水性あり)
用途	菓子・製パン・惣菜・タレ類、その他業務用原料
品質保証期間	砂糖は長期保存可能食品のため表示しておりません。開封後できる限り速やかにご使用ください。
加工助剤(食品添加物)	消石灰、キトサンを使用しています。 製造過程で除去されますので表示義務はありません。
保存及び 取扱上の注意	・常温[30℃]以下で保管して下さい。 ・湿度[45～70%]の範囲で保管してください。 ・温湿度差の激しい変化のある場所での保管は避けて下さい。 ・モルタル床等の湿った床、濡れた床に直接置かないで下さい。 ・虫の侵入する恐れのある場所での保管は避けて下さい。 ・におい防止 砂糖は他のにおいがうつります。石けん・香料・漬物・味噌・醤油などと置かないで下さい。
品質劣化	発酵臭の発生。

3. 分析表

品質規格項目	分析値 (100g当たり)	試験法
水分	0.2g	常圧加熱乾燥法
たんぱく質	0.1g	ケルダール法
脂質	0.1g未満	ソックスレー抽出法
灰分	0.3g	直接灰化法
炭水化物	99.4g	100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)
エネルギー	398kcal	食品表示基準による
リン	2.6mg	ICP発光分析法
鉄	検出せず	ICP発光分析法
カルシウム	22.6mg	ICP発光分析法
ナトリウム	検出せず	原子吸光光度法
カリウム	122mg	原子吸光光度法
マグネシウム	4.5mg	ICP発光分析法
亜鉛	検出せず	ICP発光分析法
転化糖	0.4g	ソモギー変法
糖度(ボアラゼーション)	99.3°	製糖便覧に準ずる
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	検出せず(検出限界0.1ppm)	原子吸光光度法
重金属(pbとして)	検出せず(検出限界 1ppm)	硫化ナトリウム比色法
ケイ酸(sio ₂ として)	85ppm	ICP発光分析法
一般生菌数	300 以下/g	標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性 /2.22g	BGLB法
大腸菌	陰性 /2.22g	増菌培養法
カビ数	陰性 /0.1g	ポテトデキストロース(10%)寒天平板培養法
酵母数	陰性 /0.1g	ポテトデキストロース(10%)寒天平板培養法
耐熱性芽胞菌数	300 以下/g	標準寒天平板培養法
黄色ブドウ球菌	陰性 /0.01g	平板塗抹培養法
サルモネラ	陰性 /25g	NIHSJ-01-ST4:2009(091014)サルモネラ試験法
食塩相当量	検出せず	ナトリウム×2.54

製造ロットの読み方:例290106-5 平成29年1月6日5号貯蔵ビンより包装品

(注1)成分組成につきましては天然物で、ある程度変動します。

本分析値は標準的な成分組成であります。

(注2)ごく稀にさとうきびの成分が焦げついた黒い小さな粒が含まれていることがあります。また茶色い小さなかたまりのものが含まれている事もあります。これは砂糖と蜜のかたまりですので、ご安心してお使いください。

商品仕様書

商品名：製菓用 太白胡麻油

容量・入数：8kg × 1

荷姿：8kg (缶)

外装・材質：電気メッキブリキ缶

外装・サイズ：195×164×315(mm)/ 8.7(kg)

内装・材質：-

内装・サイズ：-

保存条件：直射日光を避け、常温・暗所保存

輸送条件：常温暗所

一般名：食用ごま油

最終加工地：日本(愛知県)

使用方法：そのままお召し上がりできます。ごまはアレルギー表示の特定原材料に準ずるもの(20品目)に含まれます。冬期になると油が凍ることがあります。あたためれば清澄になります。

賞味期限：製造日より未開封で2年。開封後は密閉し、速やかにご使用下さい。

原材料

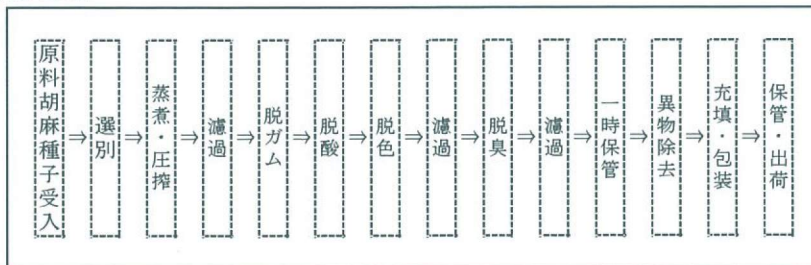
原材料名	配合割合(%)	起源原材料
食用ごま油	100.0%	ごま

※消費者庁指定のアレルギー特定原材料等(27品目)の「ごま」を原材料として含みます。
 本商品製造ラインは、ごま油専用ラインですので、「ごま」以外のアレルギー特定原材料等のコンタミネーションはございません。
 ※遺伝子組換え原料は使用しておりません。 ※添加物は含まれておりません。 ※牛由来原材料は使用しておりません。
 ※原材料として使用した場合の表示例「食用ごま油」

栄養成分 (日本食品標準成分表 七訂版(ごま油)を引用)

エネルギー	921 3853 kcal	脂	飽和	15.04 g	ナトリウム	Tr	mg	銅	0.01 mg	ビタミン	レチノール	0	μg	トコフェロール	α	0.4 mg	ナイシン	0.1 mg	
水分	0 g	肪酸	一価不飽和	37.59 g	カリウム	Tr	mg	マンガン	0 mg		β	Tr	μg		B ₆	(0)	mg	(0)	μg
たんぱく質	0 g		多価不飽和	41.19 g	カルシウム	1	mg	ヨウ素	0 μg		γ	43.7 mg	B ₁₂		(0)	μg			
脂質	100.0 g		コレステロール	0 mg	マグネシウム	Tr	mg	セレン	1 μg		δ	0.7 mg	葉酸		(0)	μg			
脂肪酸当量	98.1 g	食物繊維	水溶性	0 g	リン	1	mg	クロム	1 μg		β-カロテン当量	Tr	μg	K	5 μg	パントテン酸	(0)	mg	
炭水化物	0 g		不溶性	0 g	鉄	0.1	mg	モリブデン	0 μg		β-カロテン活性当量	0	μg	B ₁	0 mg	ビオチン	0	μg	
灰分	0 g		総量	0 g	亜鉛	Tr	mg	食塩相当量	0 g		D	(0)	μg	B ₂	0 mg	C	(0)	mg	

製造工程



一括表示内容

名称	食用ごま油
原材料名	食用ごま油
内容量	8kg
賞味期限	17.12.25
保存方法	直射日光を避け、常温・暗所保存
製造者	竹本油脂株式会社亀岩工場 愛知県蒲郡市浜町11番地

品質規格

項目	規格値	分析方法	備考
一般状態	清澄で、香味良好なもの	目視・官能	
色相	黄25以下 赤3.5以下	ロビ・ホント法(133.4mmセル)	
水分	0.10%以下	カルファイシャー法	
比重(25/25℃)	0.914~0.922	基準油脂分析試験法	
屈折率(25℃)	1.470~1.474	基準油脂分析試験法	
酸価	0.20以下	基準油脂分析試験法	
けん化価	184~193	基準油脂分析試験法	
よう素価	104~118	基準油脂分析試験法	
不けん化物	2.0%以下	基準油脂分析試験法	

商品画像 (個包装及び外観)



JANコード：490468853112

衛生規格

項目	規格値	分析方法	備考
一般生菌	300個/g 以下	標準寒天平板培養法	年1回代表サンプルの分析による確認
大腸菌群	陰性	BGLB法	
黄色ブドウ球菌	陰性	平板塗抹培養法	

製 品 規 格 書

商 品 名 : トレハ[®]小袋

名称 (一般名) : トレハロース

原 料 : でん粉

分 類 : 食品添加物 (主な用途: 製造用剤)

使 用 基 準 : 制限なし

内 容 量 : 2kg×6袋

荷 姿 : 内装: ポリエチレン袋、外装: ダンボール箱

賞 味 期 限 : 製造日より 12 ヶ月

保 存 条 件 : 直射日光、高温多湿な場所、過積を避け、室温で保存して下さい

規 格 :

項 目	規 格	試験方法 (出典)	試験頻度
性状	白色の結晶性の粉末で、 異味・異臭なし	官能検査	ロット毎
乾燥減量	1.5%以下	常圧加熱乾燥法 (60℃, 5 時間) (平成 27 年消食表第 139 号)	ロット毎
灰分	0.05%以下	直接灰化法 (平成 27 年消食表第 139 号)	ロット毎
pH	4.5~6.5	pH 測定方法 (30%水溶液) (JIS Z8802)	ロット毎
着色度	0.100 以下	着色度 (30%水溶液) (JAS 第 1412 号)	ロット毎
濁度	0.050 以下	濁度 (30%水溶液) (JAS 第 1412 号)	ロット毎
糖組成 (トレハロース)	98.0%以上 (固形分当り)	高速液体クロマトグラフィー (澱粉糖関連工業分析法)	ロット毎
重金属 (Pb として)	5µg/g 以下	重金属試験法 (食品添加物公定書 一般試験法 第 1 法)	ロット毎
ヒ素 (As ₂ O ₃ として)	2µg/g 以下	ヒ素試験法 (食品添加物公定書 一般試験法 第 1 法 装置 B)	ロット毎
生菌数	300 個/g 以下	混釈平板培養法 (標準寒天培地) (衛生試験法)	ロット毎
大腸菌群	陰性	BGLB 培地法 (衛生試験法)	ロット毎
異物	認めない	目視検査	ロット毎

食品添加物公定書は最新版に基づく。

◆ 添加物表示名 : トレハロース

◆ 注意事項 : 一度に大量に摂取すると、お腹がゆるくなる場合があります。

製 品 規 格 書

食品添加物・合成膨張剤

製品名 アイコクベーキングパウダー（アルミニウムフリー）

白

成分及び重量%

炭酸水素ナトリウム	31.0%	第一リン酸カルシウム	28.6%
グルコノデルタラクトン	15.0%	第二リン酸カルシウム	3.4%
d-酒石酸水素カリウム	0.5%	食品素材（コーンスターチ）	21.5%

品質規格

性 状	白～灰白色の粉末、又は粉末の集まった崩れやすい塊		
硝酸不溶物	1.0%以下	ヒ素(As ₂ O ₃)	2.0μg/g以下
重金属(Pb)	20μg/g以下	ガス発生量(2g)	129ml以上
液性(pH)	6.4～7.4		

保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、冷暗所に保存してください。		
食品への表示例	一括名 膨張剤又はベーキングパウダー		
荷姿	2kg缶×6		
使用期限	製造日より10ヶ月(保管条件:20℃以下/未開封時)		
使用基準	カルシウムとして食品の1.0%以下		
ロット番号の読み方	8桁表示	1,2桁目:西暦の下2桁	
		3,4桁目:月	5,6桁目:日
		7,8桁目:整理番号	
遺伝子組換え作物の有無	コーンスターチ、グルコノデルタラクトンのトウモロコシ 分別		
アレルギー物質の有無	無		

*コンタミとして小麦を使用した設備で製造しています。

栄養成分書

拝啓

貴社益々ご隆盛の段、大慶に存じ上げます。平素は弊社製品に関しまして多大なご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、下記製品の標記の件に付きまして、報告申し上げます。何卒ご査収下さいますようお願い致します。

敬具

製品名 ジェネシスA (乳タンパク)

	成分値 ^{※1}	単位
エネルギー ^{※2}	38	kcal/ 100 g
水分	90.2	g/ 100 g
タンパク質	8.9	g/ 100 g
脂質	0	g/ 100 g
炭水化物 ^{※2}	0.7	g/ 100 g
灰分	0.2	g/ 100 g
ナトリウム	52	mg/ 100 g
食塩相当量 ^{※3}	0.1	g/ 100 g

(注)

※1 この数値は、実測値によるものです。

※2 この数値は、計算値によるものです。

※3 この数値は、ナトリウム値より計算したものです。

・エネルギー量計算には、たんぱく質 4、脂質 9、炭水化物 4 の係数を用いたものです。

製品規格書

製品名	ジェネシスA		分類	食品素材		名称		乳清たん白
	成分名	配合量(%)		原産国	アレルギー特定原材料等 表示	原材料名	遺伝子組換え原材料 区分	
食品添加物	乳清たん白濃縮物	100.00	アメリカ/米産	必要	乳	無		食品への原材料表示方法および備考 乳清たん白(乳成分を含む)

規 格

ヒ素	2	μg/g 以下 (As ₂ O ₃ として)
重金属	20	μg/g 以下 (Pbとして)
農薬	なし	
一般細菌数	300	cfu/g 以下
耐熱性菌数	30	cfu/g 以下 (沸騰水中 10分)
大腸菌群	陰性	

使用基準	なし		
------	----	--	--

包装形態	2.0kg(750g×3袋入り) × 9袋、タンホールドケース詰め	保存方法	高温多湿・直射日光を避けて保存し、凍結させないで下さい。
------	-----------------------------------	------	------------------------------

製造工程	原料	フルイ	水和	ろ過	改質化	滅菌	ストレーナー	無菌充填	検品	梱包
		(0.7mm)		(3μm)			(40メッシュ)			
		品質検査				品質検査			品質検査	

ロット番号の読み方	AX0000(製造年月日) [A~L(1月~12月)] * X(初旬) Y(中旬) Z(下旬) * 数字4桁
-----------	--

製品安全に関する情報等

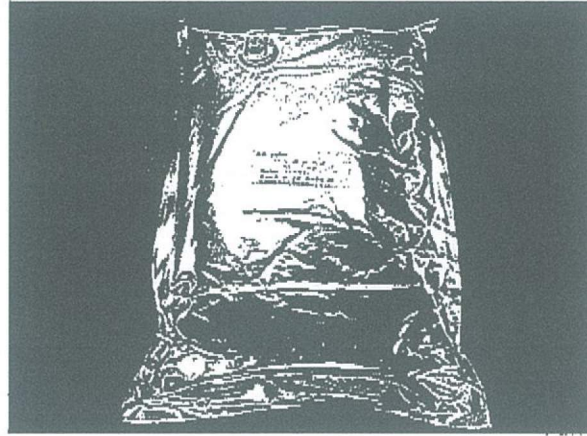
危険性・有害性 応急処置	食品素材につき危険有害性の分類基準には該当しません。 目に入った場合： 清潔な水で洗眼し、それでも異常があれば必要に応じて医師の手当を受けて下さい。 皮膚に付着した場合： 多量の水またはぬるま湯にて洗い流して下さい。 必要があれば適切な保護具を着用して下さい。 開封後は保存しないで下さい。 低温で保管した場合、増粘することがあります。
取り扱い上の注意	

原材料事情により原産国等の変更がある場合がございますので、ご了承下さい。

商品形態

製品名：ジェネシスA

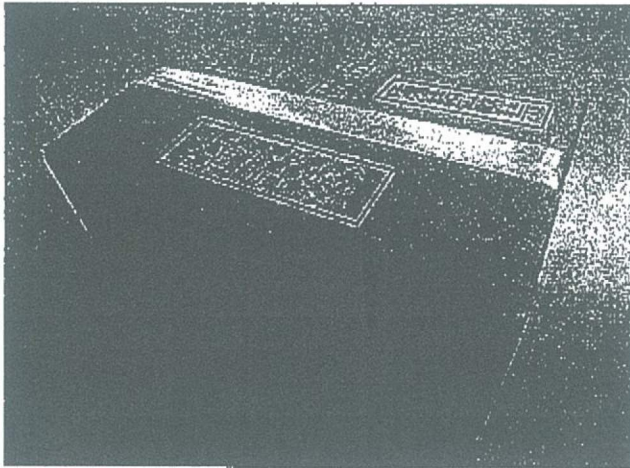
内装：



サイズ：359 × 238 (mm)

材質：アルミ蒸着ポリエステル/ナイロン/ポリエチレン

外装：



サイズ：450 × 290 × 185 (mm)

材質：ダンボール紙

名称	ジェネシスA
原料名	鶏肉(鶏皮含む) (有塩分を含む)
内容量	200g
賞味期限	右記欄面に記載
保存方法	常温で保存し、開封後は 冷蔵庫で保存してください。
製造者	株式会社 味の素 〒100-8555 東京都千代田区千代田1-1-1

(外装表示ラベル拡大写真)

品質規格書

【 品 名 】 HSエステル SP-A (膨張剤)

内 容 成 分	重量パーセント
シヨ糖脂肪酸エステル	10%
グリセリン脂肪酸エステル	8%
ソルビタン脂肪酸エステル	5%
プロピレングルコール脂肪酸エステル	3%
D-ソルビトール (D-ソルビトール液)	28% (40%)
エタノール	6%
炭酸水素ナトリウム	0.005%
dl- α -トコフェロール	0.0006%
L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル	0.0006%
クエン酸	0.0001%
プロピレングルコール	0.0001%
水	28%

	規 格 値
性 状	白色～淡褐色ペースト
重金属 (Pb)	20 μ g/g以下
砒素 (As ₂ O ₃)	1.0 μ g/g以下
一般生菌数	300個/g以下
大腸菌群	陰 性
品質保証期限	製造後1年 (未開封)
食品への表示例	乳 化 剤
保存方法	直射日光を避け、室温 (10～35℃) にて密閉し保存願います。結晶が析出して品質に影響を及ぼす可能性がありますので、冷蔵保存はお避け下さい。

原材料調査書(遺伝子組換え、アレルギー物質)

製品名 パークラッセ レモン

原 材 料 名	遺伝子組換え		アレルギー物質
	物質名	分別/不分別	物質名
植 物 油 脂	大豆	不分別	大豆
砂 糖	甜菜	非組換	
乳 糖			乳
ココアハター			
レモン果汁パウダー	トウモロコシ, 馬鈴薯	非組換	
全 粉 乳			乳
脱 脂 粉 乳			乳
乳 化 剤	甜菜, 菜種, 馬鈴薯	非組換	大豆
	大豆, トウモロコシ, 菜種	不分別	
香 料	大豆, 菜種	不分別	オレンジ(精油) 大豆
酸 味 料	トウモロコシ	非組換	
(原材料の一部に乳成分、大豆を含む)			

アレルギー物質：特定原材料等27品目について調査。

本品製造ラインでは、バナナ、りんご、オレンジ、ももを含む製品を製造しています。

規 格 書

チョコレート利用食品

製 品 名 ハークグラッセ レモン

1. 品質規格

(1) 種類別名称 チョコレートコーティング

(2) 衛生規格 一般生菌数： 3000 /g以下 大腸菌群： 陰 性

(3) その他 砒素(As₂O₃として)： 0.2 ppm以下 重金属(Pbとして)： 20 ppm以下

2. 組成成分

成 分	100g当りの成分
エネルギー	595 kcal
蛋白質	0.9 g
脂 質	39.7 g
炭水化物	58.5 g
ナトリウム	15 mg
灰 分	0.2 g
水 分	0.7 g

3. 原材料名

原 材 料 名	配合(%)
植 物 油 脂	36.6
砂 糖	29.4
乳 糖	25.9
ココアハクター	2.1
レモン果汁ハクター	2.0
全 粉 乳	1.4
脱 脂 粉 乳	1.4
乳 化 剤	0.7
香 料	0.3
酸 味 料	0.2

(原材料の一部に乳成分、大豆を含む)

4. 食品添加物

原 材 料 名	物 質 名
乳 化 剤	ソルビタン脂肪酸エステル
	植物レシチン
	ショ糖脂肪酸エステル
	グリセリン脂肪酸エステル
香 料	香料
酸 味 料	クエン酸

5. 納入時の荷姿

5kg

内装：袋

外装：ダンボール

6. 賞味期限及び表示方法

365日

西暦下2桁+月+日 例) 2018年12月11日→18.12.11

7. 保存方法

急激な温度差を避け、湿度の少ない28℃以下の冷暗所に保存して下さい。

商品規格書

商品名 金トビきぬあかり

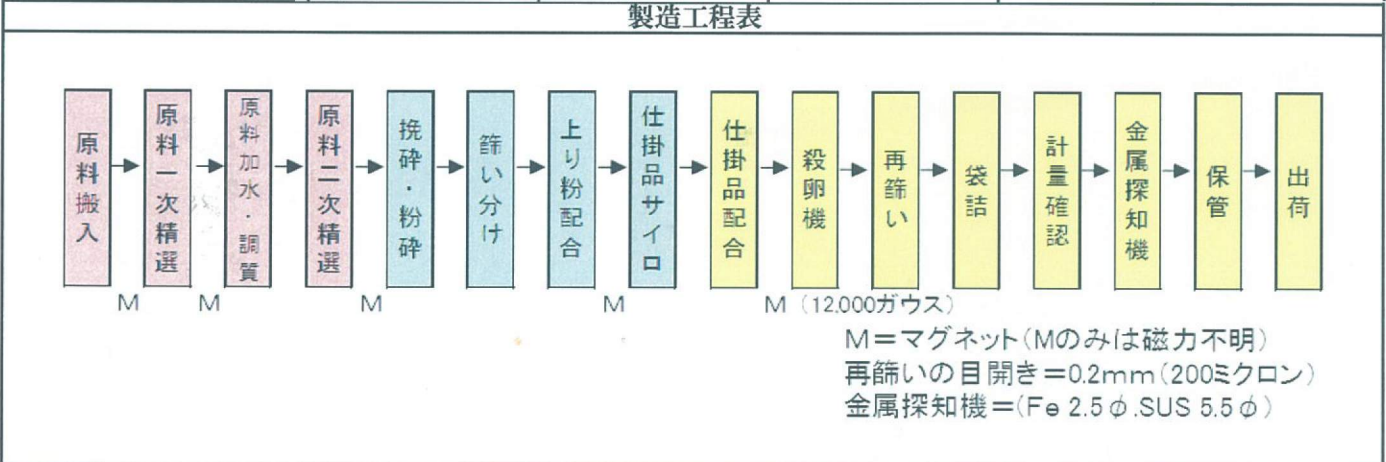
商品写真



商品情報	
種類	中力粉
内容量	25kg
包装材料・材質	2層クラフト紙
品質規格(当社分析値)	
灰分	0.30±0.03(%) 直接灰化法
粗蛋白質	7.5±0.5(%) ケルダール法
水分	13.5±1.0(%) 乾燥減量法

衛生規格		製造ロット表示・品質保証	
一般生菌数当社規格	9.9×10 ³ /g 以下	ロット表示例	1215-1423
分析調査機関	一般財団法人中部微生物研究所	ロット表示の読み方	12月15日14時23分包装
調査日	平成29年3月6日	品質保証期間	包装後6ヶ月
一般生菌数	300以下 /g	保管条件	直射日光と湿気を避け、通気性の良い屋内倉庫に未開封保管。
ポジティブリスト制度への対応		取扱上の注意	水濡、破袋厳禁、開放厳禁
政府又は全農による検査合格小麦を使用している。		品質劣化の内容・要因	吸湿による水分の増大、カビの発生、異味異臭、粉末外観の変色。

小麦情報			
原材料名	産地	アレルギー物質	遺伝子組換え
小麦	愛知県	小麦粉	なし
	-	小麦粉	なし
	-	小麦粉	なし
	-	小麦粉	なし



注意：品質改善の為、連絡なく規格変更することもあります。
 記載数値は、原材料の成分変動によって変わることがあります。