

商品規格基準書

三菱商事ライフサイエンス株式会社
パン資材事業部西日本営業部

品名略番	22505	荷姿	20kg
製商品名	ミルク700C		

一般名	乳又は乳製品を主要原料とする食品	固有記号	無
区分	食品	原産国	韓国
酒類		最終加工国	韓国

原材料名

原材料名	砂糖、小麦粉、脱脂粉乳、ホエイパウダー、小麦グルテン、植物油脂
------	---------------------------------

★特定原材料

特定原材料	小麦、乳成分
特定原材料に準ずるもの	無
コンタミネーション	無

保管

保管条件	常温
賞味期間(未開封)	製造後365日
保管取扱上の留意事項	高温、高湿を避けて保管してください。 開封後は吸湿に注意し速やかに使い切ってください。

包材情報

部位名	材質	サイズ(mm)	入数
外装	ペーパーバッグ(イージーオープン)*PEフィルム含む	750 × 480 × 110	1

使用基準

使用基準の有無 無

☆栄養成分表示

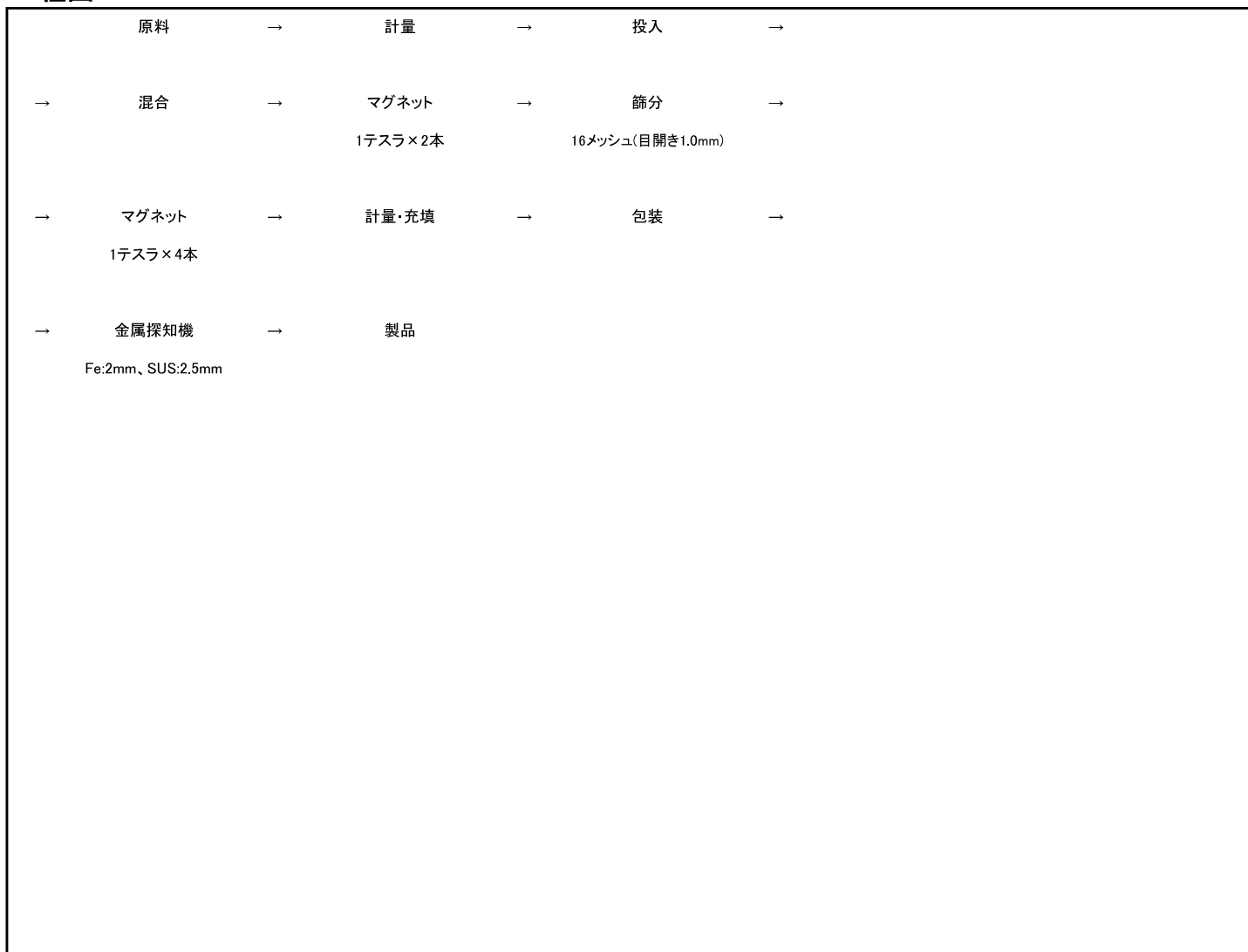
推定値	栄養成分表示	備考
100g 当たり		
エネルギー	375 kcal	
たんぱく質	14.1 g	
脂質	1.4 g	
一飽和脂肪酸	0.4 g	
トランス脂肪酸	0 g	
コレステロール	0 mg	
炭水化物	77.2 g	
糖質	76.3 g	
食物繊維	0.9 g	
食塩相当量	0.3 g	

*食品表示法に定められた栄養成分表示に準拠しています。

規格

規格項目	規格値	分析・試験方法
性状	白色ないしは淡黄色の粉末で、特有の乳製品様の風味を有する	標準品と比較
乾燥減量	7.5%以下	105℃、360分
粗脂肪	4.0%以下	酸分解法
粗たん白	11.0%以上	ケルダール法(係数5.70)
乳脂肪分	2.7%以下	粗脂肪-1.3%(植物油脂分)
無脂乳固形分	18.0~28.0%	100%-粗脂肪-乾燥減量-70.4(原料の乳以外の固形分)
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	2 μg/g以下	Ag-DDC法
重金属(Pbとして)	20 μg/g以下	硫化ナトリウム法
一般生菌数	5000個/g以下	標準寒天培地(ペトリフィルム法含む)
大腸菌(E.coli)	陰性	ECテスト
耐熱性菌数	300個/g以下	100℃、10分
異物	認めず	目視

工程図



備考

以上

商品規格基準書

三菱商事ライフサイエンス株式会社
パン資材事業部西日本営業部

品名略番	29869	荷姿	1kg×16
製商品名	ミルク700C		

一般名	乳又は乳製品を主要原料とする食品	固有記号	無
区分	食品	原産国	韓国
酒類		最終加工国	日本

原材料名

原材料名	砂糖、小麦粉、脱脂粉乳、ホエイパウダー、小麦グルテン、植物油脂
------	---------------------------------

★特定原材料

特定原材料	小麦、乳成分
特定原材料に準ずるもの	無
コンタミネーション	無

保管

保管条件	常温
賞味期間(未開封)	製造後365日
保管取扱上の留意事項	直射日光、高温多湿を避け、開封後は速やかに使い切ってください。

包材情報

部位名	材質	サイズ(mm)	入数
個装	ポリエチレン袋	320 × 220	1
外装	段ボールケース	393 × 293 × 285	16

使用基準

使用基準の有無 無

☆栄養成分表示

推定値	栄養成分表示	備考
100g 当たり		
エネルギー	375 kcal	
たんぱく質	14.1 g	
脂質	1.4 g	
一飽和脂肪酸	0.4 g	
トランス脂肪酸	0 g	
コレステロール	0 mg	
炭水化物	77.2 g	
糖質	76.3 g	
食物繊維	0.9 g	
食塩相当量	0.3 g	

*食品表示法に定められた栄養成分表示に準拠しています。

規格

規格項目	規格値	分析・試験方法
性状	白色ないしは淡黄色の粉末で、特有の乳製品様の風味を有する	標準品と比較
乾燥減量	7.5%以下	105℃、360分
粗脂肪	4.0%以下	酸分解法
粗たん白	11.0%以上	ケルダール法(係数5.70)
乳脂肪分	2.7%以下	粗脂肪-1.3%(植物油脂分)
無脂乳固形分	18.0~28.0%	100%-粗脂肪-乾燥減量-70.4(原料の乳以外の固形分)
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	2 μg/g以下	Ag-DDC法
重金属(Pbとして)	20 μg/g以下	硫化ナトリウム法
一般生菌数	5000個/g以下	標準寒天培地(ペトリフィルム法含む)
大腸菌(E.coli)	陰性	ECテスト
耐熱性菌数	300個/g以下	100℃、10分
異物	認めず	目視

工程図



備考

以上

