

名称	備考	区分	配合率	種類	アレルギー(28品目)			遺伝子組換え(9農産物)		
					対象	表示	理由	対象	分類	表示
加工油脂、植物油脂		食品	48.6589	大豆油	大豆	不要	精製不残留	大豆	不分別	不要
				なたね油				菜種	不分別	不要
				パーム油						
				とうもろこし油				とうもろこし	不分別	不要
バターオイル		食品	24.8624		乳	必要				
バター		食品	9.1612		乳	必要				
脱脂粉乳		食品	1.1007		乳	必要				
食塩		食品	0.3963							
乳化剤		添加物	1.0346	グリセリン脂肪酸エステル				菜種	不分別	不要
				シヨ糖脂肪酸エステル	大豆	不要	精製不残留	てん菜	非組換え	不要
				植物レシチン	大豆	必要		大豆	不分別	不要
香料		添加物	0.1100		乳	必要				
					大豆	不要	精製不残留	大豆	不分別	不要
								菜種	不分別	不要
								とうもろこし	不分別	不要
着色料		添加物	0.0003	β-カロテン				綿実	不分別	不要
水		食品	14.6756							
合計			100.0000							

【衛生規格】

項目	単位	規格値
大腸菌群	-	陰性
重金属[Pbとして]	ppm	10以下
ヒ素[As ₂ O ₃ として]	ppm	1以下

【一般規格】

項目	単位	規格値
油脂含有率	%	80.0以上
水分	%	17.0以下
風味	-	良好
状態	-	良好

【栄養成分表示】

製品100gあたり(推定値)

成分	単位	計算値
熱量	kcal	744
たんぱく質	g	0.4
脂質	g	82.2
炭水化物	g	0.6
食塩相当量	g	0.4

水分	g	16.3
灰分	g	0.5

【保存方法】 要冷蔵(10℃以下で保管してください)

【賞味期限】 150日 【製造国】 日本(神奈川)

【最終食品への表示例】

乳又は乳製品を主要原料とする食品/乳化剤、香料、着色料(カロテン)

遺伝子組み換え情報は由来原料情報を基に記載しています。上記内容は、原料事情により変更されることがあります。表示例は、貴社ラベル表示を保証するものではありません。