

商品規格書

商品名	抹茶		商品コード	301
種類別名称	アイスクリーム	製造者	有限会社 ウッドヴィレッジ	
乳脂肪分	8.6 %	住所	神奈川県横浜市神奈川区齋藤分町2-7	
無脂乳固形分	6.6 %	(TEL)	045-488-5671	
乳固形分	15.2 %	(FAX)	045-488-5672	
卵脂肪分	1.5 %	包装形態	外装:ダンボール箱	
内容量	2ℓプラスチック容器(2000ml)		内装:エコワンダーボード	
	カップ(120ml)	保存方法	冷凍(-18℃)以下	
品質衛生規格		注意事項	冷凍保存 -18℃以下	
一般生菌数	<300			
大腸菌群	陰性			

使用原材料名	原産国	製造国	アレルギー物質	遺伝子組換	食品添加物
牛乳	日本	日本	乳	-	-
生クリーム	日本	日本	乳	-	-
グラニュー糖	オーストラリア、タイ、日本	日本	-	-	-
加糖凍結卵黄	日本	日本	卵	-	-
ぶどう糖	日本	日本	-	トウモロコシ(不分別) 馬鈴薯(非組換)	-
抹茶	日本	日本	-	-	-
脱脂粉乳	日本	日本	乳	-	-
ブランデー	フランス、日本	日本	-	-	-
グァーガム	パキスタン、インド	日本	-	-	安定剤
バニラビーンズ	マダガスカル	日本	-	-	-

含有する食品添加物			アレルギー物質	一般成分(100g当たり)	
食品添加物名	用途	表示の有無		エネルギー	201 kcal
グァーガム	安定剤	有	乳 卵	水分	61.9 g
			本品は 小麦、そば等 を使用した設備で 製造して います。	たんぱく質	4.4 g
				脂質	10.5 g
				炭水化物	22.0 g
				灰分	0.9 g
				ナトリウム	49 mg

作業工程		製品特性	備考
① 原材料計量			
② 混合			
③ 加熱殺菌	85℃1分		
④ 冷却			
⑤ 濾過			
⑥ フリージング			
⑦ 充填(容器詰め)			
⑧ 急速冷凍			
⑨ 冷凍保管			
⑩ 出荷			

原料にこだわり宇治の最高級の抹茶をふんだんに使用し、上質の生クリームを混ぜ合わせた極上の一品です。日本の風雅の美を味覚に映し出しました。鮮やかな彩りなど、見た目や食感にもこだわり、やさしい甘さのアイスクリームに仕上げました。

・ぶどう糖のGMO表示に関しては、組み換えられたDNA及びこれらによって生じたタンパク質が製品に残留しない為、表示不要とされています。

・種類別名称及び無脂乳固形分等の表示については、混合製品にあたっては製品の総量に対する重量百分率により、種類別名称及び無脂乳固形分等を表示しています。

※混合製品…附加した食品がアイスクリーム等と分離不可能な製品