

なま麺個包装

脱酸素剤変更のお知らせ



変更前

変更後

現行の脱酸素剤は、生菌カビ菌に加え、酵母菌、枯れ草菌に対応ですので、確実に無添加防腐剤商品の流通面で扱いやすくなります。脱酸素剤ネガモールド
しかしながら製造メーカー様ご案内(別紙)の通りネガモールド廃版に伴い上記画像の通りアンチモールド脱酸素剤とドレンシー脱酸素剤 YF タイプ各 1 個ずつの封入に変更いたします。

- 令和 4 年 6 月中旬 出荷分 対象商品 生麺商品全般 賞味期限設定 D+20 従来通り
詳しくはホームページにアップいたします。

製品規格書

エタノール蒸散タイプ ★但し 加工助剤の為、表示義務無し詳しくは別紙参照

- 品名 アンチモールド・マイルド
1. 成分および外形

成分	各グレードの成分比 wt.%		
	30	50	100
エタノール※	7.7	8.2	9.0
水	3.7	4.0	4.3
二酸化ケイ素 (シリカ)	25.3	27.1	29.7
天然香料	0.1	0.1	0.1
グリセリン	19.9	21.3	23.4
塩類	15.2	16.3	17.8
没食子酸	1.2	1.3	1.4
小袋フィルム	26.9	21.7	14.3

内容粉重量 (g)	1.33	21.7	14.3
外形寸法 (mm)	65×40	65×50	65×60

※内容粉中のエタノール：11wt.%

2.外装・シール状態

粉漏れ、傷、汚れがないこと

3.保管方法

直射日光を避けて冷所に保管 火気、静電気に注意

4.品質保持期限 製造翌日から6カ月

●品名 キーピット 脱酸素剤 YF30(現行皮類で使用)

☆脱酸素剤仕様☆

名称	ドレンシー株式会社製 脱酸素剤 YFタイプ 30
変更目的	金属検知器の導入により、従来の脱酸素剤を金属検知器仕様の脱酸素剤に変更いたしますので、ご了承くださいようお願い申し上げます。
製品サイズ	●YF30 4.0×4.5cm ●YF50 4.0×6.0cm ●YF100 5.5×6.0cm ●YF150 7.0×6.0cm
製品特長	1. カテコールを主剤として作られた脱酸素剤で、酸素吸収が早い 2. 炭酸ガスを発生しない [有機系自力反応型キーピレット]非金属性化合物で作られたものなので、金属探知機に反応しません。
製品構成	成分：混合物（パーミキュライト、活性炭、炭酸カリウム、消石灰、カテコール、水） 包材：有孔PET/耐水耐油紙/有孔PEの3層ラミネート紙で3包シールにより封入したもの。
使用上の注意	電子レンジ不可（発熱の恐れあり）不可食用（食べられません）

製品の安全性（包材）日本食品分析センター調べ

分析試験項目	結果	検出限界	注	方法
器具及び容器包装規格試験 (合成樹脂) 一般規格			1	依頼者指定の方法
材質試験			2	
カドミウム及び鉛	限度以下		3	
カドミウム	限度以下			
鉛	限度以下			
溶出試験			3	
重金属	限度以下			
過マンガン酸カリウム消費量	限度以下 (1.1ppm)		4	
蛍光物質	検出せず			

注1 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の第3のDの2合成樹脂製の器具

又は容器包装に準じて試験した。区分：使用温度、100℃以下

注2 試験層：全層

注

3 溶出方法：浸漬溶出法

注4 蛍光物質を使用した器具または容器包装の検査法について(昭和46年環食第2.4号、平成16年食安基発第0107001号及び食安監発第0107001号)に準じて試験した。ただし、印刷面について試験した。