

品質規格書

製品名	サラダ糸寒天	
製造者	株式会社密陽寒天 (Korea)	
輸入者	マリン・サイエンス株式会社	
製品特徴	<p>本品は、厳選された紅藻類海藻(天草など)に少量のコンニャクを加え、衛生的な環境で麺状にし食品素材として使えるソフトな寒天麺です。 ヌードル・サラダ・スープ・加工食品など用途に応じたサイズが選べます。</p>	
概要	<p>サラダ寒天麺は冷水から温水のそれぞれの温度で簡単に膨潤し、滑らかで弾力のあるゲル状麺になります。主成分はダイエタリーファイバーであり食生活の西洋化により不足している食物繊維を簡単に採れます。サラダ寒天麺の総エネルギーは2Kcal以下ですので、カロリーを気にせずお食べ頂けます。</p>	
サラダ寒天麺の特徴	<p>①短時間(数分)で膨潤し食べられます。 ②ツルリ感と弾力のあるトコロテン状のノンカロリー麺としてご利用頂けます。 ③成分は、現代の食生活に最も求められている食物繊維と海洋性ミネラルです。 ④シロップ漬けなどに加工しデザート用にも向けられます。 ⑤顆粒状粉碎品は、そのままフリカケやお茶漬けなどにお使い頂けます。 ⑥乾燥品ですので、長期の保存が可能です。 ⑦</p>	
成分・特徴	<p>サラダ寒天麺に70%以上(乾物換算)含まれる糖質は全て「水溶性食物繊維」いわゆる食物繊維(ダイエタリーファイバー)で構成されています。食物繊維は近年の欧米型食生活で最も不足していることが多くの医師からも指摘されています。体内に入った寒天は水分に溶けて膨潤すると共に粘性を増します。したがって食物が胃に滞留する時間を長くし、小腸での栄養吸収を穏やかにすることで血糖値の急激な上昇を抑え、また、水溶性食物繊維のヌメリ成分は過剰な動物性蛋白脂肪食によって増えた有害な腸内細菌や消化器官内の老廃物と結びついてこれらを便として排出すると言われていています。</p>	
品質保証期限	開封前	製造日より24ヶ月間(湿度の低い冷暗所にて保管)
	開封後	60日間(密封し冷暗所にて保管)
包装形態	外装	ダンボールカートン箱
	内装	食品用 低密度ポリエチレン袋(5kg入り)
食品へ使用時の表示例	寒天、コンニャク	
原材料情報		
遺伝子組み換え原料	遺伝子組み換え原料及び、その加工品は使用していません	
アレルゲン原料	アレルゲン特定25品目及び、米・魚介類に該当する原料は使用していません	
牛由来原料	特定危険部位を含む畜肉由来原料は使用していません	
残留農薬	食品衛生法に定められている基準内を保証致します	
未承認添加物	日本国内にて未承認の添加物は使用していません	
製品規格		
規格項目	規格値	試験法
タイプ		
組成	水溶性食物繊維70%以上(乾物換算)	
性状	白～淡黄色の麺状	JAS(日本農林規格)
乾燥減量	22%以下	JAS(日本農林規格)
粗蛋白質	1.5%以下	JAS(日本農林規格)
ゲル強度	200g/cm ² 以上	JAS(日本農林規格)
熱湯不溶解残留物	2%以下	JAS(日本農林規格)