

商品名	蒜山酪農 ジャージーバター					
種類別名称	バター					
原材料名と原産地	ジャージー生乳100%			岡山県（蒜山酪農農業協同組合）		
	食塩			国産		
内容量	100g 225g					
賞味期限	製造日より150日					
アレルギー表示	乳					
遺伝子組換え食品	対象外					
保存方法	要冷蔵（10℃以下）					
使用上の注意	開封後は、表示の賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい。 長期保存される場合は冷凍して下さい。					
商品特徴	蒜山ジャージーの生クリームを100%使用した加塩バターです。ミネラル豊富な自然塩を使用することで、まろやかな味わいです。					
製造工程	ジャージー生乳受入 → 冷却・貯乳（10℃以下） → クリーム分離・清浄化 → 均質化（OMps） → ろ過（80メッシュ） → 殺菌（85℃15分） → 冷却（10℃以下） → エージング → 加湿 → チャーニング → 水洗い → 加塩 → ワーキング → 秤量・成型 → 包装 → 冷凍保管（-25℃以下） → 出荷					
微生物規格	大腸菌群：陰性					
栄養成分 （100 g 当り）	エネルギー	790kcal	脂 質	87.4g	ナトリウム	280mg
	たんぱく質	0.4g	炭水化物	0.5g	塩分	0.7g
容 器	なし					
日付け表示	外箱の一括表示欄に賞味期限のみの年月日を表示					



商品名	蒜山ジャージー バター（醗酵・食塩無添加）					
種類別名称	バター					
原材料名と原産地	ジャージー生乳100%			岡山県（蒜山酪農農業協同組合）		
内容量	450g					
賞味期限	製造日より120日					
アレルギー表示	乳					
遺伝子組換え食品	対象外					
保存方法	要冷蔵（10℃以下）					
使用上の注意	開封後は、表示の賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい。 長期保存される場合は冷凍して下さい。					
商品特徴	蒜山ジャージーの生クリームを100%使用したバターです。乳酸菌を加えて醗酵させた香り豊かな最上級のバターです。					
製造工程	ジャージー生乳受入 → 冷却・貯乳（10℃以下） → クリーム分離・清浄化 → 均質化(OMps) → ろ過（80メッシュ） → 殺菌（85℃15分） → 冷却（10℃以下） → エージング → 加湿 → 醗酵 → チャーニング → 水洗い → ワーキング → 秤量・成型 → 包装 → 冷凍保管（-25℃以下） → 出荷					
微生物規格	大腸菌群：陰性					
栄養成分 （100 g 当り）	エネルギー	781kcal	脂 質	86.4g	ナトリウム	2mg
	たんぱく質	0.2g	炭水化物	0.6g	カルシウム	8mg
容 器	なし					
日付け表示	外箱の一括表示欄に賞味期限のみの年月日を表示					

