

平成 年 月 日

品質規格書



岡山県真庭市中福田 958
 蒜山酪農農業協同組合
 TEL 0867 (66) 3645
 FAX 0867 (66) 3647

商品名	蒜山ジャージーの飲むヨーグルト					
種類別名称	はっ酵乳					
原材料名と原産地	ジャージー牛乳	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	砂糖	タイ、オーストラリア、南アフリカ共和国、日本、等				
	香料	蒜山酪農農業協同組合				
内容量	90ml					
賞味期限	D+10					
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	安定剤等を使用していないため、水様の乳清分が分離することがありますが、品質には問題ありませんので、よく振ってお飲みください。また、開封後は表示の賞味期限にかかわらず出来るだけお早めにお飲み下さい。					
商品特徴 性状、特性	蒜山高原の自然の中で育った健康なジャージー牛から搾った、栄養価の高い牛乳を使用した飲むヨーグルトです。乳製品等一切使わず、牛乳・砂糖と香料のみで仕上げました。					
製造工程	調合→殺菌（75℃ 15分間）→仮冷却 →香料・スターター添加 →醗酵 →冷却 →充填 →保管（10℃以下）・出荷					
一般分析規格	無脂乳固形分：8.5% 乳脂肪分：3.5%					
微生物規格	大腸菌群：陰性 乳酸菌数：10,000,000以上/ml					
栄養成分 (90ml 当り)	エネルギー	90kcal	脂 質	3.7g	ナトリウム	38mg
	たんぱく質	3.5g	炭水化物	10.7g	カルシウム	120mg
容 器	ガラスビン、紙栓、シュリンク					
リサイクル表示	: ラベル		: キャップ			
日付け表示	紙栓の中央部に賞味期限を表示（例:07.03.09）					

平成 年 月 日

品質規格書



岡山県真庭市中福田 958
蒜山酪農農業協同組合
TEL 0867 (66) 3645
FAX 0867 (66) 3647

商品名	蒜山ジャージー飲むヨーグルト					
種類別名称	はっ酵乳					
原材料名と原産地	ジャージー牛乳		岡山県（蒜山酪農農業協同組合）			
	砂糖		タイ、オーストラリア、 南アフリカ共和国、日本等			
内容量	150ml					
賞味期限	D+16					
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出来るだけお早めにお飲み下さい。					
商品特徴	無添加・無香料で、ジャージー牛乳のおいしさを活かしたドリンクヨーグルトです。					
製造工程	調合 → 殺菌(75℃ 15分間) → 仮冷却 → スターター添加 → 醗酵 → 冷却 → 充填 → 保管(10℃以下)・出荷					
一般分析規格	無脂乳固形分：8.5% 乳脂肪分：3.5% 乳酸酸度：0.65～0.85% (工場出荷時)					
微生物規格	大腸菌群：陰性 乳酸菌数：10,000,000以上/ml					
栄養成分 (100ml 当り)	エネルギー	90kcal	脂 質	3.7g	ナトリウム	37mg
	たんぱく質	3.4g	炭水化物	10.7g	カルシウム	130mg
容 器	プラ容器、上部アルミシール					
リサイクル表示	: 容器、ふた、外装フィルム			: フタ		
日付け表示	アルミフタに賞味期限のみ年月日を表示 (例:07.04.20)					
食品添加物	なし					

平成 年 月 日

品質規格書



岡山県真庭市中福田 958
 蒜山酪農農業協同組合
 TEL 0867 (66) 3645
 FAX 0867 (66) 3647

商品名	蒜山ジャージー飲むヨーグルト 苺					
種類別名称	はっ酵乳					
原材料名と原産地	ジャージー牛乳（低脂肪タイプ）	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	いちご果汁	国産（茨城県）				
	砂糖	タイ、オーストラリア、日本等				
	香料	蒜山酪農農業協同組合				
内容量	150ml					
賞味期限	D+16					
アレルギー表示	乳					
遺伝子組換え食品	表示対象外					
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出来るだけお早めにお飲み下さい。					
商品特徴	ジャージー牛乳の豊富なカルシウムや良質なたんぱく質はそのままの低脂肪乳をプロバイオティクス N-1 乳酸菌で発酵させたものに苺の果汁を加えました。					
製造工程	牛乳受入 → 冷却・貯乳（10℃以下） → 清浄化・脂肪分の除去（1.0%） → 均質化（11Mps） → 殺菌（130℃ 2 秒間） → 冷却（10℃以下） → ろ過（80メッシュ） → 貯乳 → 殺菌（75℃ 15 分間） → 仮冷却 → スターター添加 → 醗酵 → 冷却 → 果汁シロップ添加 → 充填 → 保管（10℃以下）・出荷					
一般分析規格	無脂乳固形分：8.5% 乳脂肪分：0.6% 乳酸酸度：0.65～0.85% （工場出荷時）					
微生物規格	大腸菌群：陰性 乳酸菌数：10,000,000 以上/ml					
栄養成分 （150ml 当り）	エネルギー	105kcal	脂 質	1.5g	ナトリウム	60mg
	たんぱく質	5.7g	炭水化物	17.1g	カルシウム	230mg
容 器	プラカップ容器、上部アルミシール					
リサイクル表示	 : 容器、フタ、外装フィルム			 : フタ		
日付け表示	アルミフタに賞味期限のみ年月日を表示（例:07.02.20）					