



品質規格書

平成 年 月 日



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 ヨーグルト					
種類別名称	はっ酵乳					
	ジャージー生乳	岡山県 (蒜山酪農農業協同組合)				
原材料名と原産地	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	100 ml					
賞味期限	D+18					
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召し上がりください。					
商品特徴	ジャージー本来の味をできるだけ自然なかがちでお届けしようと、搾ったまま（無調整・無均質）の牛乳でつくりました。表面のクリーム層が黄色なのは牛乳に含まれるベータカロテンによるものです。					
製造工程	ジャージー生乳受入 → 清浄化 → 貯乳（10℃以下） → 調合 → 殺菌（88℃ 20分） → 冷却（45℃） → 乳酸菌添加 → ろ過（300メッシュ） → 充填 → 金属検知器（Sus: 4.0 φ Fe: 3.5 φ） → ウェイトチェッカー → 醗酵 → 冷却（10℃以下） → 箱詰め → 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: 4.0%					
	乳酸酸度: 0.650 ~ 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 (100g 当り)	エネルギー	98kcal	脂質	4.0g	ナトリウム	38mg
	たんぱく質	3.5g	炭水化物	11.7g	カルシウム	120mg
容器	紙容器、上部アルミシール					
リサイクル表示	 : カップ  : 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					
製造工場	岡山県真庭市蒜山中福田 956 の 222					
製造者	蒜山酪農農業協同組合					

品質規格書

平成 年 月 日



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	蒜山ジョージヨーグルト山ぶどう果汁入り					
種類別名称	はっ酵乳					
原材料名と原産地	ジョージ牛乳	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	山ぶどう果汁	岡山県真庭市蒜山				
	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	100 ml					
賞味期限	D+18					
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召し上がりください。					
商品特徴	地元では古くから健康に良いと重宝されてきた山ぶどう果汁（ミネラル分を多く含み野性味をおびた酸味が特徴）を加えたジョージヨーグルト。無添加・無香料の製品です。					
製造工程	生乳受入 → 清浄化 → 貯乳（10℃以下） → 調合 → 殺菌（75℃ 15分） → 冷却（45℃） → 山ぶどう果汁添加 → 乳酸菌添加 → ろ過（100メッシュ） → 充填 → 金属検知器（Sus: 4.0 φ Fe: 3.5 φ） → ウェイトチェッカー → 醗酵 → 冷却（10℃以下） → 箱詰め → 保管（10℃以下）・出荷					
一般分析規格	無脂乳固形分: 8.3% 乳脂肪分: 3.7% 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	エネルギー	101kcal	たんぱく質	3.3g	脂質	3.7g
	炭水化物	12.3g	ナトリウム	29mg	カルシウム	100mg
容器	紙容器、上部アルミシール					
リサイクル表示	 : カップ  : 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					
製造工場	岡山県真庭市蒜山中福田 956 の 222					
製造者	蒜山酪農農業協同組合					

品質規格書

平成 年 月 日



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	蒜山ジャージーゆずヨーグルト					
種類別名称	はっ酵乳					
原材料名と原産地	ジャージー低脂肪牛乳	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				
	ゆず果汁	久米南町産				
	ゆず皮	高知県馬路村産				
内容量	100 ml					
賞味期限	D+18					
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召し上がりください。					
商品特徴 性状、特性	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使用し、ゆずの果汁と皮を加えたアッサリとした味わいのジャージーヨーグルト低脂肪タイプ・無添加・無香料の製品です。					
製造工程	ジャージー生乳受入 → 乳脂肪調整（1.0%） → 貯乳（10℃以下） → ゆずペースト添加 → 殺菌（75℃ 15分） → 冷却（45℃） → 乳酸菌添加 → ろ過（40メッシュ） → 充填 → 金属検知器（Sus: 4.0φ Fe: 3.5φ） → エイトチェッカー → 醗酵 → 冷却（10℃以下） → 箱詰め → 保管（10℃以下）・出荷					
一般分析規格	無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 0.7% 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 (100g 当り)	エネルギー	65kcal	たんぱく質	3.5g	脂質	0.8g
	炭水化物	10.7g	ナトリウム	35mg	カルシウム	120mg
容器	紙容器、上部アルミシール					
リサイクル表示	 : カップ  : 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					
製造工場/製造者	岡山県真庭市蒜山中福田 956 の 222 蒜山酪農農業協同組合					

品質規格書

平成 年 月 日



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 プレーン 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)		
内容量	100 ml					
賞味期限	D+18					
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召し上がりください。					
商品特徴	ジャージー牛乳になにも加えず、牛乳のおいしさと醗酵による酸味だけを活かしたヨーグルト。無糖・無添加・無香料の製品です。					
製造工程	ジャージー生乳受入 → 清浄化 → 貯乳 (10℃以下) → 殺菌 (95℃ 20分) → 冷却 (45℃) → 乳酸菌添加 → ろ過 (300メッシュ) → 充填 → 金属検知器 (Sus: 4.0 φ Fe: 3.5 φ) → ウェイトチェッカー → 醗酵 → 冷却 (10℃以下) → 箱詰め → 保管 (10℃以下) ・ 出荷					
一般分析規格	無脂乳固形分: 10.0% 乳脂肪分: 4.3% 乳酸酸度: 0.750 ~ 0.950% (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	エネルギー	75kcal	脂 質	4.3g	ナトリウム	43mg
	たんぱく質	4.0g	炭水化物	4.5g	カルシウム	130m
	シヨ糖	0.0g				
容 器	紙容器、上部アルミシール					
リサイクル表示	 : カップ  : 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					
製造工場	岡山県真庭市蒜山中福田 956 の 222					
製造者	蒜山酪農農業協同組合					

品質規格書

平成 年 月 日





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	蒜山ジャージーヨーグルト プロバイオティクス N-1					
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			
			蒜山酪農農業協同組合			
内容量	100 ml					
賞味期限	D+18					
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召しあがりください。					
商品特徴	プロバイオティクスN-1 乳酸菌で作りました。少しサッパリした味わいとおなかの健康にいいジャージーヨーグルトです。N-1 乳酸菌は長寿国で有名なコーカサス地方のケフィールから分離された、生きて腸まで届く乳酸菌です。					
製造工程	生乳受入→清浄化→貯乳（10℃以下）→調合→殺菌（88℃ 20分）→冷却（45℃）→乳酸菌添加→ろ過（300メッシュ）→充填→金属検知器（Sus: 4.0φ Fe: 3.5φ）→ウエイトチェッカー→醗酵→冷却（10℃以下）→箱詰め→保管（10℃以下）・出荷					
一般分析規格	無脂乳固形分: 9.0% 乳脂肪分: 4.0% 乳酸酸度: 0.650 ~ 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 (100g 当り)	エネルギー	101kcal	脂質	4.0g	ナトリウム	34mg
	たんぱく質	3.7g	炭水化物	12.1g	カルシウム	130mg
容器	紙容器、上部アルミシール					
リサイクル表示	 : カップ  : 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					
製造工場	岡山県真庭市蒜山中福田 956 の 222					
製造者	蒜山酪農農業協同組合					

蒜山ジャーキー ヨーグルト プロバイオティクス N-1 について

プロバイオティクスとは、「腸内細菌のバランスを改善し、体の健康維持に有益な働きをする生きて微生物」のことです。

N-1 乳酸菌は、細野明義信州大学教授（現名誉教授）と（社）全国農協乳業協会が共同研究し、コーカサス地方のケフィールから分離された、生きて腸までとどくプロバイオティクス乳酸菌 (*Lactobacillus casei* N-1) です。

表示規約の関係から（特定係他用食品は除く）、効果効能をパッケージ及びパンフレット等に記載することはできませんが、N-1 乳酸菌の健康に対する働きは、

- ①抗変異原性（遺伝子の突然変異を抑制して発ガンの危険性を少なくする作用）と
- ②抗コレステロール（過剰なコレステロールの摂取に対して、血液中コレステロール値の上昇を抑える作用）の2つの機能が確認されています。

「蒜山ジャーキーヨーグルト プロバイオティクス N-1」は、このN-1 乳酸菌を1 g 当たり1千万個以上含んでおり、おいしさに機能を備えたジャーキーならではのプロバイオティクスヨーグルトです。