

# 業務用大袋製品のご案内

2017/8/17 宮崎製糖

| No | 製品名・入数                |   | 表  | 荷姿・重量・寸法                           | 成分   |                    | 使用表示例 | 黒糖  | 製品の特 色 |
|----|-----------------------|---|--|------------------------------------|--|--------------------|-------|---|--------|
| 1  | 玉糖<br>30kg            |    |    | クラフト袋<br>30kg<br>720mm×420mm×130mm | 糖度<br>86.00±2.00<br>転化糖<br>4.50±1.00<br>水分<br>3.50±1.00<br>灰分<br>1.50±1.00 | 赤糖<br><br>(粗糖・糖蜜)  | —     | 弊社特有の深みのある色を持ち自然の風味が豊富な含蜜糖です。60年以上の歴史がある商品です。   |        |
|    |                       | 粉状・マス目10mm  |  |                                    |  |                    |       |   |        |
| 2  | 特黒玉糖<br>30kg          |    |    | クラフト袋<br>30kg<br>720mm×420mm×130mm | 糖度<br>83.00±2.00<br>転化糖<br>5.00±1.00<br>水分<br>5.00±1.00<br>灰分<br>2.00±1.00 | 含蜜糖<br><br>(粗糖・糖蜜) | —     | 玉糖より糖蜜を多く使用した、コクと深みのある黒さを持つ含蜜糖です。製品の色付けに最適です。   |        |
|    |                       | — ・マス目なし  |  |                                    |  |                    |       |   |        |
| 3  | 特上玉糖<br>25kg          |    |    | クラフト袋<br>25kg<br>700mm×420mm×130mm | 糖度<br>90.00±2.00<br>転化糖<br>3.80±1.00<br>水分<br>2.00±1.00<br>灰分<br>0.80±0.50 | 砂糖<br><br>(粗糖・糖蜜)  | —     | 玉糖に比べ糖度が高い製品です。色は多少薄めで製品の仕上がりが早くなります。   |        |
|    |                       | 粉状・マス目4mm   |  |                                    |  |                    |       |   |        |
| 4  | 特上玉糖 L<br>25kg        |   |   | クラフト袋<br>25kg<br>700mm×420mm×130mm | 糖度<br>90.00±2.00<br>転化糖<br>3.80±1.00<br>水分<br>2.00±1.00<br>灰分<br>0.80±0.50 | 砂糖<br><br>(粗糖・糖蜜)  | —     | 特上玉糖のフルイのマス目を10mmにしたもので、特上玉糖より安価な商品となります。   |        |
|    |                       | 粉状・マス目10mm  |  |                                    |  |                    |       |   |        |
| 5  | 粉状玉糖<br>25kg          |  |  | クラフト袋<br>25kg<br>700mm×400mm×115mm | 糖度<br>86.00±2.00<br>転化糖<br>4.50±1.00<br>水分<br>3.50±1.00<br>灰分<br>1.50±1.00 | 砂糖<br><br>(粗糖・糖蜜)  | —     | 特撰玉糖のフルイのマス目を4mmにした粉状で、溶け易く作業効率が良くなります。   |        |
|    |                       | 粉状・マス目4mm   |  |                                    |  |                    |       |   |        |
| 6  | 粗製三温糖<br>25kg         |  |  | クラフト袋<br>25kg<br>700mm×420mm×110mm | 糖度<br>95.00±2.00<br>転化糖<br>1.50±1.00<br>水分<br>0.80±0.50<br>灰分<br>0.60±0.50 | 砂糖<br><br>(粗糖)     | —     | 精製三温糖に比べ自然の風味やコクがあり、ミネラル分を多く含んでいる砂糖です。最小粒度(社内比)で溶け易くなっております。                                    |        |
|    |                       | 粉状・マス目2mm   |  |                                    |  |                    |       |   |        |
| 7  | 粗製三温糖<br>(蜜玉)<br>25kg |  |  | クラフト袋<br>25kg<br>700mm×420mm×110mm | 糖度<br>95.00±2.00<br>転化糖<br>1.50±1.00<br>水分<br>1.00±0.50<br>灰分<br>0.60±0.50 | 砂糖<br><br>(粗糖)     | —     | 粗製三温糖の製造過程で自然に固まった粒で、フルイ上に残ったものです。糖度が高く非常に硬いので、そのまま食べても美味しいです。副産物の為、粗製三温糖より安価です。 <b>(要在庫確認)</b> |        |
|    |                       | — ・マス目なし  |  |                                    |  |                    |       |   |        |

|    |                            |   |  |                                    |  |                   |    |  |
|----|----------------------------|---|--|------------------------------------|--|-------------------|----|--|
| 8  | 玉糖<br>(沖縄黒糖入)<br>30kg      |    |    | クラフト袋<br>30kg<br>720mm×420mm×130mm | 糖度<br>86.00±2.00<br>転化糖<br>4.50±1.00<br>水分<br>3.50±1.00<br>灰分<br>1.50±1.00 | 加工黒糖              | 沖縄 | 玉糖に沖縄黒糖をブレンドしたもので、商品名に黒糖〇〇等と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。                             |
|    |                            | 粉状・マス目10mm  |  |                                    |  |                   |    |  |
| 9  | 江戸前加工黒糖<br>(沖縄黒糖入)<br>30kg |    |    | クラフト袋<br>30kg<br>720mm×420mm×130mm | 糖度<br>86.00±2.00<br>転化糖<br>4.00±1.00<br>水分<br>3.50±1.00<br>灰分<br>2.00±1.00 | 加工黒糖              | 沖縄 | 沖縄糖蜜と沖縄黒糖をブレンドし、沖縄黒糖に香りを近づけた加工黒糖です。商品名に黒糖〇〇等と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。            |
|    |                            | 粉状・マス目10mm  |  |                                    |  |                   |    |  |
| 10 | 玉糖<br>(黒糖入)C<br>30kg       |    |    | クラフト袋<br>30kg<br>720mm×420mm×130mm | 糖度<br>86.00±2.00<br>転化糖<br>4.50±1.00<br>水分<br>3.50±1.00<br>灰分<br>1.50±1.00 | 加工黒砂糖             | 輸入 | 玉糖に輸入黒糖をブレンドしたもので、商品名に黒糖〇〇等と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。                             |
|    |                            | 粉状・マス目10mm  |  |                                    |  |                   |    |  |
| 11 | 特上玉糖<br>(黒糖入)C<br>25kg     |   |   | クラフト袋<br>25kg<br>700mm×420mm×130mm | 糖度<br>90.00±2.00<br>転化糖<br>3.80±1.00<br>水分<br>2.00±1.00<br>灰分<br>0.80±0.50 | 含蜜糖<br>(粗糖・糖蜜・黒糖) | 輸入 | 特上玉糖に輸入黒糖をブレンドしたもので、商品名に黒糖〇〇等と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。                           |
|    |                            | 粉状・マス目4mm   |  |                                    |  |                   |    |  |
| 12 | 粉状玉糖<br>(黒糖入)C<br>25kg     |  |  | クラフト袋<br>25kg<br>700mm×400mm×115mm | 糖度<br>86.00±2.00<br>転化糖<br>4.50±1.00<br>水分<br>3.50±1.00<br>灰分<br>1.50±1.00 | 含蜜糖<br>(粗糖・糖蜜・黒糖) | 輸入 | 粉状玉糖に輸入黒糖をブレンドしたもので、商品名に黒糖〇〇等と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。                           |
|    |                            | 粉状・マス目4mm   |  |                                    |  |                   |    |  |
| 13 | 江戸前加工黒糖<br>(黒糖入)C<br>30kg  |  |  | クラフト袋<br>30kg<br>720mm×420mm×130mm | 糖度<br>86.00±2.00<br>転化糖<br>4.00±1.00<br>水分<br>3.50±1.00<br>灰分<br>2.00±1.00 | 砂糖<br>(粗糖・糖蜜・黒糖)  | 輸入 | 沖縄糖蜜と輸入黒糖をブレンドし、沖縄黒糖に香りを近づけた加工黒糖です。商品名に黒糖〇〇等と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。            |
|    |                            | 粉状・マス目10mm  |  |                                    |  |                   |    |  |
| 14 | 江戸前加工黒糖<br>C-50<br>30kg    |  |  | クラフト袋<br>30kg<br>720mm×420mm×130mm | 糖度<br>86.00±2.00<br>転化糖<br>4.00±1.00<br>水分<br>3.50±1.00<br>灰分<br>2.00±1.00 | 砂糖<br>(粗糖・糖蜜・黒糖)  | 輸入 | 粗糖と輸入黒糖を1:1とし沖縄糖蜜をブレンドし、沖縄黒糖に香りを近づけた特製の加工黒糖です。商品名に黒糖〇〇等と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。 |
|    |                            | 粉状・マス目10mm  |  |                                    |  |                   |    |  |