

製品のご案内

(平成24年3月21日 現在)

宮崎製糖

No	製品名・入数		表	荷姿・重量	成分		使用表示例	黒糖	製品の特色
1	玉糖 30kg			クラフト袋 30kg	糖度 86.00±2.00 転化糖 4.50±1.00 水分 3.50±1.00 灰分 1.50±1.00				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。
		粉状タイプ・マス目10mm	720mm×420mm×130mm						
2	特黒玉糖 30kg			クラフト袋 30kg	糖度 83.00±2.00 転化糖 5.00±1.00 水分 5.00±1.00 灰分 2.00±1.00		赤糖 (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	720mm×420mm×130mm						
3	特上玉糖 25kg			クラフト袋 25kg	糖度 90.00±2.00 転化糖 3.80±1.00 水分 2.00±1.00 灰分 0.80±0.50		砂糖 (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。
		粉状タイプ・マス目4mm	700mm×420mm×130mm						
4	粉状玉糖 25kg			クラフト袋 25kg	糖度 86.50±2.00 転化糖 4.50±1.00 水分 3.50±1.00 灰分 1.50±1.00				玉糖を溶け易くした粉状タイプです。作業効率が良くなります。
		粉状タイプ・マス目4mm	700mm×400mm×113mm						
5	粗製三温糖 25kg			クラフト袋 25kg	糖度 95.00±2.00 転化糖 1.50±1.00 水分 0.80±0.50 灰分 0.60±0.50				精製三温糖に比べ自然の風味とコクがありミネラル分を多く含んでいる砂糖です。溶け易くなっております。
		粉状タイプ・マス目2mm	700mm×420mm×110mm						
6	粗製三温糖(蜜玉) 25kg			クラフト袋 25kg	糖度 95.50±2.00 転化糖 1.50±1.00 水分 1.00±0.50 灰分 0.60±0.50		砂糖		粗製三温糖の製造過程で自然に固まったフルイ上に残った粒です。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、要在庫確認願います。
		— ・マス目なし	700mm×420mm×110mm						

No	製品名・入数		表	荷姿・重量	成分		使用表示例	黒糖	製品の特 色
7	玉糖(沖縄黒糖入) 30kg			クラフト袋 30kg	糖度	86.00±2.00	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。表記する場合は農水省や各都道府県のJAS担当部局にご確認ください。
		転化糖	4.50±1.00						
水分	3.50±1.00								
灰分	1.50±1.00								
		粉状タイプ・マス目10mm	720mm×420mm×130mm						
8	江戸前加工黒糖 (沖縄黒糖入) 30kg			クラフト袋 30kg	糖度	86.00±2.00	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弊社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。表記する場合は農水省や各都道府県のJAS担当部局にご確認ください。
		転化糖	4.00±1.00						
水分	3.50±1.00								
灰分	2.00±1.00								
		粉状タイプ・マス目10mm	720mm×420mm×130mm						
9	玉糖(黒糖入)C 30kg			クラフト袋 30kg	糖度	86.00±2.00	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。表記する場合は農水省や各都道府県のJAS担当部局にご確認ください。
		転化糖	4.50±1.00						
水分	3.50±1.00								
灰分	1.50±1.00								
		粉状タイプ・マス目10mm	720mm×420mm×130mm						
10	特上玉糖(黒糖入)C 25kg			クラフト袋 25kg	糖度	90.00±2.00	含蜜糖 (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。表記する場合は農水省や各都道府県のJAS担当部局にご確認ください。
		転化糖	3.80±1.00						
水分	2.00±1.00								
灰分	0.80±0.50								
		粉状タイプ・マス目4mm	700mm×420mm×130mm						
11	粉状玉糖(黒糖入)C 25kg			クラフト袋 25kg	糖度	86.50±2.00	砂糖 (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。表記する場合は農水省や各都道府県のJAS担当部局にご確認ください。
		転化糖	4.50±1.00						
水分	3.50±1.00								
灰分	1.50±1.00								
		粉状タイプ・マス目4mm	700mm×400mm×113mm						
12	江戸前加工黒糖 (黒糖入)C 30kg			クラフト袋 30kg	糖度	86.00±2.00	加工黒糖	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弊社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。表記する場合は農水省や各都道府県のJAS担当部局にご確認ください。
		転化糖	4.00±1.00						
水分	3.50±1.00								
灰分	2.00±1.00								
		粉状タイプ・マス目10mm	720mm×420mm×130mm						