



製品名 Product name	製造者 Manufacturing company name	販売者 Sales company name
沖縄県紫芋(ちゅら恋紅)パウダー1kg Okinawa Purple sweet potato (Chura Koi Beni) powder 1kg	オキナワパウダーフーズ(株) Okinawa Powder Foods Co., Ltd.	沖縄製粉株式会社 Okinawa Flour Milling Co.,Ltd.
JANコード	—	広域流通事業部 沖縄県糸満市西崎町4-10-3 Global Sales Division 4-10-3 Nishizakicho, Itoman City, Okinawa Prefecture

製造工場名 Manufacturing plant name	工場住所 Factory address
オキナワパウダーフーズ(株) Okinawa Powder Foods Co., Ltd.	沖縄県糸満市豊原307番地 307 Toyohara, Itoman City, Okinawa Prefecture

包装規格 Packaging specification s	個包装 Individually wrapped	寸法 Size	材質 Material	入数 Quantit y per case
	外装 Exterior	寸法 Size	材質 Material	
	(縦:L) 420 × (横:W) 280 × (高:H) 20 (mm)	PET/アルミ箔ラミネート PET / Aluminum foil laminate	10 袋 Bag	
	(縦:L) 400 × (横:W) 300 × (高:H) 250 (mm)	ダンボール Cardboard		

商品規格 Product specification s	納品温度区分 Delivery temperature	重量規格 Weight
	常温 ambient temperature	1 kg
	保管温度区分 Storage temperature	常温 ambient temperature
	賞味期限 Expiration date	2年 2 years from date of manufacture
	賞味期限表示方法 Expiration date display	YYYY年M月D日
	賞味期限読み方 How to read the expiration date	賞味期限: YYYY年M月D日 Expiration date: YYYY年M月D日
ロット表示有無 Lot Display		表示例 Display example
		紫芋粉末 / 紅芋粉末 紫芋パウダー / 紅芋パウダー Purple sweet potato powder / Red sweet potato powder

商品写真 Photo

外装 Exterior



内装 Individually wrapped



使用原材料 Ingredients					品質規格 Hygiene			
原材料 Ingredients	原産国 Country of origin	遺伝子組換え情報 Gene recombination	アレルギー情報 Food Allergy (Japan standard)	コンタミ表示 Display Contamination	規格 Inspection	規格値 Inspection results	検査頻度 Inspection frequency	備考 Remarks
紫芋(ちゅら恋紅) Purple sweet potato (Chura Koi Beni)	日本(沖縄県) Okiawa, Japan	なし/No	なし/No	無 Not applicable	一般生菌 General viable bacteria	3,000CFU/g以下 3,000CFU/g or less	ロット毎 For each lot	
					大腸菌群 Coliform group	陰性 Negative	ロット毎 For each lot	
					黄色ブドウ球菌 Staphylococcus aureus	—	—	

表示ラベル写真 Product Label

商品名	沖縄県産紫芋(ちゅら恋紅)パウダー1kg
名称	紫芋粉末
原材料	紫芋(沖縄県産)
内容量	1kg
賞味期限	2022年2月6日 H
保存方法	・直射日光を避け、湿気のない涼しい所に保存してください。 ・開封後は湿気に注意し、賞味期限にかかわらず早めに使いきってください。
販売者	沖縄製粉株式会社 +OPF 〒900-0035 沖縄県那覇市通堂町1番1号

業務用

栄養成分値 (100 g当り分析値) Nutritional value per 100g	
エネルギー Calorie	383.0 kcal
たんぱく質 Protein	2.8 g
脂質 Total fat	0.9 g
炭水化物 Carbohydrate	90.8 g
ナトリウム Sodium	52.6 mg
食塩相当量 Salt equivalent	0.13 g

製造工程 Manufacturing process

1 原料入荷 raw material arrival	10 袋詰め Bagging
2 洗浄・選別 Washing and sorting	11 細菌検査 Bacteria test
3 蒸し殺菌 Steam sterilization	12
4 1次乾燥 Primary drying	13
5 2次乾燥 Secondary drying	14
6 一時保管 Temporary storage	15
7 微粉碎 Fine grinding	16
8 篩選別 Sieve sorting	17
9 金属探知機 (Fe: φ 2mm / Sus: φ 2mm) Metal detector (Fe: φ 2mm / Sus: φ 2mm)	18

ラベル表示場所 Label display	個包装中央 Center of bag
--------------------------	------------------------

備考