

北部製糖株式会社 御中

**製品名 沖縄産甘しゃ分みつ糖 (別途呼称：粗糖、原料糖)**

甘しゃ(Sugar Cane)＝さとうきびの糖汁から直接製造する糖分の結晶体。市販されている砂糖の原料となるため原料糖とも呼ばれる。結晶表面に蜜が微量付着しているため極薄茶色を帯びている(ペーパ系)。日本国内の認定規格は乾燥糖度 97.3 度(含水糖度約 96.6 度)。

**【製造工程】**

原料さとうきび ⇒ 压榨(搾汁) ⇒ 清浄(濾過) ⇒ 濃縮(シラップ) ⇒ 結晶(白下) ⇒ 分離(砂糖の結晶と蜜に分離) ⇒ 製品(原料糖・粗糖)

**【原料規格、品質規格並びに安全企画】**

項目	内容
原料	甘しゃ(さとうきび)
原産地	沖縄産(沖縄本島沖縄市、北谷町以北)
原料の規格	特定せず。但し主に沖縄県農林水産部認定の奨励品種 遺伝子組み換え事項には該当せず。
製造期間	1月～3月(さとうきび収穫期のみに限定)
保管状態	屋内製品倉庫(貯蔵能力2,500ト)
形状	結晶は砂糖と同一の多面体、表面に極薄茶色の蜜を含有
含水糖度	約97度(乾燥糖度換算 約98度)
比重	1.6
溶解性	水溶性
可燃性	有り
臭気	砂糖の香味に加え少々黒蜜香がある。
品質保持期限並びに保管上の注意	原品において常温、封閉状態であれば品質保持期限を特定しないが、製造後1年以内の使用が望ましい。 冷暗所保存が望ましい。
危険有害性	分類基準に該当しない(消防法 非危険物) 作業上で人体に及ぼす影響はないが、付着の際は水道水にて洗い流す。
取扱いと使用上の注意	吸湿性有り。湿度管理に注意。

平成 23 年 5 月 25 日

沖縄県うるま市字川田 330-1  
球陽製糖株式会社

