

2024年10月吉日

お取引先 各位

日本粉末薬品株式会社
大阪府大阪市中央区道修町2-5-11



TEL : 06-6201-3801

FAX : 06-6222-4031

文書管理課 課長 北野康史

「(食品原料用) 国産野菜プレミックスー35 (殺菌品)」
使用原料変更のご案内

平素は格別のお引き立てにあずかり、厚く御礼申し上げます。

この度、「(食品原料用) 国産野菜プレミックスー35 (殺菌品)」に使用している原材料の一部を変更する事となりましたので、ご案内させていただきます。

原材料の乾燥レモンの皮の確保が困難な状況となったため、代替原材料として乾燥レモンの果実を使用します。それに伴い下記の通り原材料表示を変更します。ご確認ください。宜しくお願いたします。

記

- ・対象商品 (食品原料用) 国産野菜プレミックスー35 (殺菌品)
- ・変更内容 (比較表)

| 内容 | 現行品 | 変更品 |
|------------|------------------|--------------|
| 変更する原材料 | 乾燥レモンの皮 | 乾燥レモン |
| 変更する原材料の産地 | 日本 (参考: 広島県・愛媛県) | 日本 (参考: 広島県) |

※上記変更に伴い、ラベルの「原材料名」が変更になります。詳細は別紙ラベル見本をご確認ください。

※変更後の製品につきまして、製品試験規格の変更はございません。その他、上記以外の変更はなく、品質に影響は有りません。

※商品規格書等の改訂は担当営業員へご相談下さい。

※案内文書のPDF版は弊社HP (<https://www.nfy.co.jp>) に掲載いたしますので掲載後はHPよりご確認、ダウンロードが可能です。

- ・変更時期 2024年11月以降製造分より

以上

別紙

(食品原料用) 国産野菜プレミックス-35 (殺菌品) の変更前後のラベル見本

変更前

殺菌品
(食品原料用)国産野菜プレミックス-35
230224AS
Net 10kg

原材料名 : 乾燥アスパラ、アマチャ、乾燥エンドウ豆、乾燥大麦若葉、乾燥オクラ、乾燥かぶち、乾燥キャベツ、乾燥桑の葉、乾燥ケール、乾燥コホウの根、乾燥コマツナ、乾燥サツマイモ、乾燥サツマイモ(紫イモ)、乾燥サトイモ、乾燥椎茸、乾燥スタチ、乾燥タマネギ、乾燥タネコノ葉、乾燥ニガウリ、乾燥ニンジン、乾燥ハクサイ、乾燥ブロッコリー、乾燥ホレンソウ、乾燥ミカの皮、乾燥ゆず、乾燥レッドビート、乾燥レモンの皮、乾燥クマザサ、乾燥アスパラガス、乾燥ショウガ、乾燥セロリ、乾燥タマねぎ、乾燥パセリ、乾燥ヨモギ、乾燥レンコン

賞味期限 : 2024. 1
保存方法 : 直射日光・高温多湿を避けて保存
製造者 : 日本粉末薬品株式会社 +NH
大阪府大阪市中央区道修町2-5-11

変更後

殺菌品
(食品原料用)国産野菜プレミックス-35
241016AS
Net 10kg

原材料名 : 乾燥アスパラ、アマチャ、乾燥エンドウ豆、乾燥大麦若葉、乾燥オクラ、乾燥かぶち、乾燥キャベツ、乾燥桑の葉、乾燥ケール、乾燥コホウの根、乾燥コマツナ、乾燥サツマイモ、乾燥サツマイモ(紫イモ)、乾燥サトイモ、乾燥椎茸、乾燥スタチ、乾燥タマネギ、乾燥タネコノ葉、乾燥ニガウリ、乾燥ニンジン、乾燥ハクサイ、乾燥ブロッコリー、乾燥ホレンソウ、乾燥ミカの皮、乾燥ゆず、乾燥レッドビート、乾燥レモン、乾燥クマザサ、乾燥アスパラガス、乾燥ショウガ、乾燥セロリ、乾燥タマねぎ、乾燥パセリ、乾燥ヨモギ、乾燥レンコン

賞味期限 : 2025. 9
保存方法 : 直射日光・高温多湿を避けて保存
製造者 : 日本粉末薬品株式会社 +NH
大阪府大阪市中央区道修町2-5-11