

大洋香料(株) スタンダード発酵製品リスト

商品名	法分類	原材料	性状	無脂乳固形分	酸度(乳酸)	他(糖分・水分等)	賞味期限	標準荷姿	特徴及び用途例
発酵乳FM-J	発酵乳	脱脂粉乳	液体	18.0%以上	3.00%	-	冷蔵(10℃以下) 14日間	19kg/18L缶	爽やかな美味しさのある高力価発酵乳飲料、冷菓、菓子、デザート、加工食品
ハネビス®FM(FT-2)	発酵乳	砂糖、脱脂粉乳/乳酸	液体	12.5%以上	2.15%	Bx58.0°	冷凍(-18℃以下) 365日間	20kg/18L缶	マイルドでココのある冷凍タイプ発酵乳飲料、冷菓
ハネビス®JP-J	発酵乳(殺菌)	脱脂粉乳/安定剤(ペクチン)、クエン酸	液体	9.6%以上	2.20%	-	冷蔵(10℃以下) 150日間	18kg/18L缶	爽やかな酸味のプレーンタイプ高力価発酵乳(殺菌)飲料、冷菓、デザート
サワーアプローチT-1	乳製品乳酸菌飲料(殺菌)	砂糖、脱脂粉乳、ぶどう糖/クエン酸、香料	液体	4.0%以上	2.20%	Bx52.0°	冷蔵(10℃以下) 270日間	22kg/18L缶	乳酸菌・酵母発酵で華やかな風味の乳酸菌飲料飲料、菓子、デザート
シーヨーグJ9	乳又は乳等を主要原料とする食品	砂糖、脱脂粉乳/クエン酸、香料	ペースト	20.0%以上	3.70%	Bx70.0°	冷蔵(10℃以下) 180日間	23kg/18L缶	発酵乳を濃縮した風味豊かな乳加工品飲料、菓子、デザート
ハッコウニューエキスP-2	清涼飲料飲料水(希釈用)	脱脂粉乳	液体(透明)	-	2.80%	Bx14.0°	冷蔵(10℃以下) 240日間	18kg/18L缶	発酵乳をろ過した透明ヨーグルトホイ飲料
乳清発酵液SC	清涼飲料飲料水(希釈用)	果糖ぶどう糖液糖、みりん、ホエイパウダー(乳製品)、ぶどう糖、酵母エキス/乳酸	液体(透明)	-	1.00%	Bx37.0°	冷蔵(10℃以下) 365日間	20kg/18L缶	乳清を乳酸菌・ケフィアで発酵した透明エキス飲料
エフエムパウダーLSY-1	乳又は乳等を主要原料とする食品	還元澱粉糖化物、発酵乳/香料	粉体	18.0%相当	-	-	常温548日間	10kg/18L缶	低糖タイプの爽やかな発酵乳パウダー菓子、デザート
エフエムパウダーHSP-2	乳又は乳等を主要原料とする食品	発酵乳、デキストリン、ぶどう糖/乳酸	粉体	23.5%以上	-	-	常温365日間	10kg/18L缶	自然な発酵風味の発酵乳パウダー菓子、デザート

乳等省令における発酵乳、乳酸菌飲料の分類

	乳酸菌(生菌/死菌)	無脂乳固形分	乳酸菌数	大腸菌群
発酵乳	生菌	8.0%以上	1,000万以上/ml	陰性
発酵乳(殺菌)	死菌		(1,000万以上/mlを殺菌)	陰性
乳製品乳酸菌飲料	生菌	3.0%以上	1,000万以上/ml	陰性
	死菌		(1,000万以上/mlを殺菌)	陰性
乳酸菌飲料	生菌	3.0%未満	100万以上/ml	陰性

