

2026 2

February

品質保証だより

今月のお知らせ

Q



バレンタインでもらったチョコの表面が
白い粉をふいたような状態になってる！食べても大丈夫？



A

チョコレートの表面が白い粉をふいたようになる状態を「ブルーム現象」といいます。

この現象は、チョコレートに含まれるココアバターが、28℃以上の環境におかれることで溶けて表面に浮き出し、冷えて固まる事で発生します。

ブルーム現象が発生したチョコレートは食べても害はありませんが、本来の味は損なわれてしまいます。

ブルーム現象を防ぐには、直射日光を避け、涼しく乾燥したところに保存しましょう。

農林水産省 HP 参照





商品検査レポート



12月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数 862	特に問題となる商品はありませんでした。
-------	------------	---------------------

理化学検査	検査数 300	
-------	------------	--

特に問題となる商品はありませんでした。

主な 検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※	ヒスタミン	放射性物質
	44	11	6	17	56	21

※コープ・
ラボへ依頼

毎月の検査結果は HP にも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>