

2026

4

品質保証だより

April

今月のお知らせ

商品の表示の容量に比べて
アイスクリームが軽い気がする!?
そんな経験ありませんか?

アイスクリーム類は、口どけや食感を良くするために、『製造時に原料と一緒に空気を混ぜて凍らせています。』そのため、水のように容積 (ml) = 重量 (g) にはならず、容積に比べて重量は軽くなるのです。含まれる空気の量は商品によって異なりますが、商品の製造方法や品質基準は厳しく定めて管理されています!





商品検査レポート



2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	特に問題となる商品は ありませんでした。
	890	

理化学検査	検査数	227
-------	-----	-----

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
	45	10	7	5	51	3

※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>