

活動4「ヨーグルトケーキの成分表」です。

※活動4のアレルギー対応は、申し訳ございませんがいたしません。

成分表をご確認くださいように、お願いいたします。

※商品の入れ替えによって一部変更になる場合があります。

| 商 品 | 使用しているアレルギー | |
|------------------------------|--------------|---|
| | (特定原材料7品目表示) | 原材料名 |
| ヨーグルト | 乳 | |
| ビスケット (ハーベスト・バター トースト) | 小麦、乳、大豆 | 小麦粉、砂糖、植物油脂、ショートニング、パン粉、加糖練乳、バター、ぶどう糖、ココナッツ、食塩、脱脂粉乳、マーガリン、バターオイル、バターパウダー/膨張剤、香料、乳化剤、調味料(アミノ酸)、 (一部に乳成分・小麦・大豆を含む) ※卵・落花生・えび・かにを使用した製品と共通の設備で製造しております。 |
| 《トッピング》 | | |
| フローズンホイップ | 乳 | 植物油脂、粉あめ、砂糖、脱脂粉乳/安定剤(グァー分解物)カゼインNa、乳化剤、セルロース、メタリン酸Na、香料、(一部に乳成分・大豆を含む) |
| マシュマロ | 大豆、りんご、ゼラチン | グルコースシロップ、砂糖、ゼラチン、ぶどう糖、コーンスターチ/増粘剤(加工澱粉)、ピロリン酸Na、香料、直食料(赤40) ※本品製造工場では、小麦、乳成分、大豆、オレンジを含む製品を製造しております。 |
| チョコ | 乳成分、卵、大豆、小麦 | 砂糖、カカオマス、乳糖、食物油脂(大豆を含む)、全粉乳、デキストリン、水あめ、コーングリッツ、パン粉、マーガリン、ココアパウダー、いちごパウダー、加糖練乳、食塩、準チョコレート、クリーム(乳製品)、発酵風味パウダー/卵殻Caカラメル色素、トリハロース、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)、加工でん粉、卵殻Ca、光沢剤、乳化剤(大豆由来)、直食料(赤ビート、クチナシ、カラメルソース、カロテン、紅花黄、フラボノイド)、増粘剤(アラビアガム)、香料 ※小麦、落花生・エビ・カニを使用した製品と共通の設備で製造している。 ※分別生産流通管理されたとうもろこしで作ったコーングリッツを使用している。 |
| ふんわりコーン | 小麦 | コーングリッツ(国内製造)、植物油脂、スイートコーンパウダー、野菜ミックスパウダー、たんぱく加水分解物/貝Ca、乳化剤、甘味料(スクラロース)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む) ※卵・乳成分・落花生・エビ・カニを使用した製品と共通の設備で製造している。 |
| みかん缶詰 | ミカンシロップ漬 | ミカン、砂糖、調味料、安定剤(メチルセルロース) |
| バナナ | | |

《特定原材料7品目》

1. 卵(たまご、鶏卵、あひる卵、うずら卵、タマゴ、玉子、エッグ)
2. 乳(生乳、牛乳、成分調整牛乳、加工乳、ミルク、バター、チーズ)
3. 小麦(こむぎ、コムギ)
4. えび(エビ、海老)
5. かに(カニ、蟹)
6. そば(ソバ)
7. 落花生(ピーナッツ)