

平成20年12月17日

森永乳業(株)中京工場  
木原

お客様へのお願い

1. 牛乳、乳飲料、清涼飲料などの紙容器製品は、外部の損傷を受けやすい商品であります。

\*お店などから商品を購入、お持ち帰りになり、冷蔵庫に入れられるまでに落としたり、どこかにぶついたりしますと

①紙容器ゆえにシール性がくずれ牛乳が漏れたり

②また、傷などから細菌が進入し、細菌増殖をおこし、風味不良を発生させます。

従って、牛乳、乳飲料、清涼飲料などの紙容器製品は大事にお取扱願います。

2. 紙容器のパック製品（500ml、1000ml）に記載されている賞味期限は未開封の状態での期限でございます。

開封後は、2日を目安にお飲みください。

開封した時点で、細菌に汚染されます。汚染した細菌が増殖をいたしますので開封後、何日も保管されると品質に心配な部分が現れます。

従って、紙容器のパック製品は開封後2日を目安にお飲みきりください。

3. 商品で冷蔵（10℃以下）管理と記載されている商品は、必ず10℃以下で管理願います。

①LLの製品以外は、無菌ではありません。10℃以上に温度を上げられると、菌は増殖し、品質に心配な部分（風味不良など）が現れます。

②特に乳酸菌飲料は生きた乳酸菌が当社のカルダスであればml当たり

1,000万以上います。マミーですと、ml当たり100万以上います。

低温で管理されれば、乳酸菌は増殖をあまりしないのですが、温度を上昇させると、活発に増殖し、乳酸を生成し、発酵してしまいます。

最終的には、ヨーグルト状になってしまいます。

従って、冷蔵製品は温度上昇はさせないで、必ず冷蔵管理をお願いします。

4. 冷蔵庫での管理方法について

家庭の冷蔵庫では冷気の噴出し位置により、製品が凍結する場合がございます。

特に、豆腐製品は凍結しますと組織が壊れ、解凍しても元に戻りません。また、壺製品などは良く、固まっているとの申出が良くあります。製品をお預かりし、検査しても異常が無い場合がよくあります。そのような場合は、ほとんどの場合が、冷蔵庫で凍結しています。従いまして、冷蔵庫といえど場所によっては凍結する場合がありますので十分な注意をお願いしたい。

以上