



Q14

冷凍食品の袋がパンパンにふくらんでいる!

A14

温度変化が原因で、未開封のパッケージがふくらむことがあります。商品の品質には問題ありませんので、食べられます。



冷凍食品に温度変化が生じると、表面についていた細かい氷の粒が、水にならずに、直接気体に変わることがあります。これを「昇華(しょうか)現象」といいます。この「昇華(しょうか)現象」が起こると、密封状態の未開封のパッケージ内で、空気の体積が増えるため、膨らむことがあります。

温度変化は、購入後、常温で持ち歩く時間や冷凍庫の扉の開閉の回数、冷凍庫内の保存場所等により、起こります。



扉を開けたら
すぐに
閉めてね!

こんな場合は
お控え
ください

温度変化によって、冷凍食品に含まれる水分が、とけることがあります。その後再び凍ると、商品の表面や袋の内側に霜や氷がつくことがあります。霜や氷がたくさんついている場合は、商品の品質が損なわれている可能性がありますので、食べるのはお控えください。



Q15

ゴミを捨てる時のルールってあるの?

A15

容器包装の「識別マーク」を確認して、よごれをとって、市町村のルールに従って捨てましょう。



主な識別マーク

 <p>プラマーク プラスチック製容器包装 (飲料・酒類・特定調味料用のPETボトルを除く)</p>	 <p>紙マーク 紙製容器包装 (飲料用紙パックでアルミ不使用のものおよび段ボール製容器包装を除く)</p>	
 <p>PET 飲料・酒類・特定調味料用のPETボトル</p>	 <p>スチール 飲料・酒類用のスチール缶</p>	 <p>アルミ 飲料・酒類用のアルミ缶</p>



きちんと分別していますか?
不燃ごみの中に資源ごみは
入っていませんか?

ニッポンハムグループは、限りある資源を有効に活用するため、容器包装の削減に取り組んでいます。(包装材フィルムの軽量化など) また、お肉へと加工する段階で発生する様々な副産物(骨、皮など)も資源として有効活用しています。

日本ハム 容器包装

検索

