

《プラスチック容器》材質の特徴と取扱い上の注意

プラスチック容器にはいろいろな種類があり、その種類により材質も異なってまいります。下記表示をお読みいただき、容器材質の特徴と取扱い上の注意を十分ご理解いただいた上で、用途に合った容器をご使用下さい。



PSP

この容器はポリスチレンというプラスチックで作られており、耐熱温度は約80℃です。

- この容器に揚げたてのフライ等熱いものを入れないで下さい。容器が変形したり、穴があく事があります。
- この容器を電子レンジやオーブンで使用しないで下さい。
- この容器を火のそばに置かないで下さい。
- この容器は、MTC(中鎖脂肪酸トリグリセリド),レモンや柑橘類の皮に含まれるテルペン油により、変形する場合があります。
- この容器で酒類等アルコールの長時間保存を避けて下さい。

HIPS

この容器は耐衝撃性ポリスチレンというプラスチックで作られており、耐熱温度は約90℃です。

- この容器に揚げたてのフライ等熱いものを入れないで下さい。容器が変形したり、穴があく事があります。
- この容器を電子レンジやオーブンで使用しないで下さい。
- この容器を火のそばに置かないで下さい。
- この容器は、MTC(中鎖脂肪酸トリグリセリド),レモンや柑橘類の皮に含まれるテルペン油により、変形する場合があります。
- この容器で酒類等アルコールの長時間保存を避けて下さい。

OPS

この容器は2軸延伸ポリスチレンというプラスチックで作られており、耐熱温度は約80℃です。

- この容器に揚げたてのフライ等熱いものを入れないで下さい。容器が変形したり、穴があく事があります。
- この容器を電子レンジやオーブンで使用しないで下さい。
- この容器を火のそばに置かないで下さい。
- 調理済みの食品の温めなおしに限り蓋として電子レンジに使用できますが、変形する事があります。
- この容器は、MTC(中鎖脂肪酸トリグリセリド),レモンや柑橘類の皮に含まれるテルペン油により、変形する場合があります。
- この容器で酒類等アルコールの長時間保存を避けて下さい。

PP

この容器はポリプロピレンというプラスチックで作られており、耐熱温度は約110℃です。

- この容器に揚げたてのフライ等熱いものを入れないで下さい。容器が変形したり、穴があく事があります。
- この容器は、電子レンジで内容物を温める事は出来ませんが、電子レンジやオーブンでの調理に使用しないで下さい。
- この容器を火のそばに置かないで下さい。

PPF

この容器はポリプロピレンというプラスチックとタルクという無機物で作られており、耐熱温度は約130℃です。

- この容器に揚げたてのフライ等熱いものを入れないで下さい。容器が変形したり、穴があく事があります。
- この容器は、電子レンジで内容物を温める事は出来ませんが、電子レンジやオーブンでの調理に使用しないで下さい。
- この容器を火のそばに置かないで下さい。

A-PET

この容器はポリエチレンテレフタレートというプラスチックで作られており、耐熱温度は約60℃です。

- この容器に揚げたてのフライ等熱いものを入れないで下さい。容器が変形したり、穴があく事があります。
- この容器を電子レンジやオーブンで使用しないで下さい。
- この容器を火のそばに置かないで下さい。

これらの容器は、食品衛生法に基づく厚生省告示第370号の衛生試験に合格しており、又、ポリオレフィン等衛生協議会の自主規制にも合格している衛生的な容器です。