

輸入チョコレートの銀紙に異常が？

「百貨店からクール宅急便で届いたチョコレートを、その日のうちに開封したところ、チョコレートが変形しているようで、中敷きの銀紙に穴があいていた。銀紙に穴があくほど強い酸が使われているのではないかと心配なので、調べてほしい。」という相談がよせられました。



チョコレートの箱を開けたところ



銀紙を外してチョコレートが出てきたところ

- 販売者に確認したところ、中敷きの銀紙の材質はアルミニウムでした。
- チョコレートには溶けた跡はありませんでした。
- アルミ箔を見るとチョコレートと接する部分に穴があいていました。
- 箱の中にアルミ箔の破片が数多く残っていました。

チョコレートに強い酸が使われていないか、またアルミ箔が溶けてチョコレートに付着していないかを確認するために、pHとアルミニウムを測定しました。

検査の結果、pHに異常はなくチョコレートからアルミニウムは検出されませんでした。

pH及びアルミニウムの検査結果

	チョコレート	アルミ箔
pH	7.9	8.0
アルミニウム	検出されず	(検査していません)

以上のことから、チョコレート箱中の中敷きのアルミ箔は酸などにより穴があいたものでなく、チョコレートがクール便で凍って硬い状態であったため、輸送中の振動などによる物理的な摩擦によって破損したのではないかと考えられました。