# 令和５年度　冷凍加工食品等（３月）使用一覧

| | 番号 | 食品名 | 備考 |
|---|---|---|---|
| あ行 | 1 | 糸こんにゃく | |
| | 2 | うす揚げ | |
| | 3 | えのきたけ（カット） | |
| | 4 | お米のカップケーキ | 学校を通してお問い合わせ下さい。 |
| か行 | 5 | カットごぼう | |
| | 6 | カットわかめ | |
| | 7 | かぼちゃと大和ポークひき肉フライ | |
| | 8 | かまぼこ | |
| | 9 | 寒天 | |
| | 10 | 錦糸卵 | |
| | 11 | 茎わかめ | |
| | 12 | 高野豆腐（細切り） | |
| | 13 | 米粉 | |

1. 糸こんにゃく

# 商品仕様書

2023年 1月 作成

株式会社 松音商会

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| メーカー名／商品名 | 松音商会 | 業務用 糸こんにゃく 黒カット | | 問合せ先 | 奈良県大和郡山市北郡山町63-2 |
| JANコード | 4977976462056 | | | | 株式会社 松音商会 |
| 自社コード | 117901 | | | TEL | 0743-53-0120 |
| 規 格 | 1kg | | | FAX | 0743-52-5786 |
| 賞味期限 | D＋89 | ロットNO | 有 | eメール | mitsunari@matsuoto.co.jp |
| 保存方法 | 常温保存 （注：冷凍保存は出来ません） | | | 担当部 | 営業部 |
| コンテナ入数 | 6 | ﾀﾞﾝﾎﾞｰﾙ入数 | 4 | 担当者名 | 光成誠司 |
| 商品ｻｲｽﾞ（縦x横x高） | 300×200×70 （単位 mm） | | | 製造者 | 奈良県大和郡山市北郡山町63-2 |
| 商品重量（風袋込み） | 1800g | | | | 株式会社 松音商会 |
| ｺﾝﾃﾅｻｲｽﾞ（縦x横x高・重） | 260×360×14 （単位 mm） | | | | 0743-53-0120 |
| 外観・性状 | 袋 ・ 糸状 | | | 販売者 | 奈良県大和郡山市北郡山町63-2 |
| 荷 姿・ケース重量 | コンテナ 11．8kg | | | | 株式会社 松音商会 |
| NB ・PB 区分 | NB | | | | 0743-53-0120 |

| 使用原材料 | 原材料名及び食品添加物名 | 配合割合（%） | 食品添加物 物質名 | 食品添加物 用途・使用目的 | 食品部分 素材原料・原産地・産地 | 遺伝子組換え 分別・不分別 | 証明書の有無 | アレルギー物質 物質名 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 蒟蒻芋精粉 | 3.01 | | | 蒟蒻芋・群馬県他 | 対象外 | | 含まない |
| | 海藻粉 | 0.39 | | | 韓国・中国 | 対象外 | | 含まない |
| | こんにゃく用凝固剤 | 0.15 | 水酸化カルシウム | 凝固剤 | 石灰石・日本 | 対象外 | | 含まない |
| | 水 | 96.45 | | | 奈良県 | 対象外 | | 含まない |
| キャリーオーバー | コンタミ無し | | | | | | | |
| 加工助剤 | | | | | | | | |

注：アレルギー表示は厚生省令・通知で規定された特定原材料及び特定原材料に準ずる25品目
（キャリーオーバー、加工助剤を含む）：コンタミの可能性のあるアレルギー物質についてもその旨記載

## 品質保証規格

適 正 法 規：（食品衛生法） JAS 局方 その他（ ）

| | 項 目 | 規格値 | 分析値 | 測定方法 |
|---|---|---|---|---|
| 衛生規格 貴金属 | | | | |
| 衛生規格 貴金属 | | | | |
| 衛生規格 貴金属 | | | | |
| 衛生規格 貴金属 | | | | |
| 衛生規格 貴金属 | | | | |
| 衛生規格 | 異臭・異味 | 無いこと | 無 | 官能検査 |
| 衛生規格 | PCB含有の有無 | 0.1ppm以下 | | |
| 衛生規格 | 異物混入の有無 | 無いこと | 無 | 金属探知機 目視検査 |
| 微生物規格 | 一般生菌数 | 300/g以下 | 300/g以下 | 食品衛生検査指針に順ずる |
| 微生物規格 | 大腸菌群 | 陰性 | 陰性/0.2g | デソキシコレート培地 |
| 微生物規格 | 大腸菌 | 陰性 | | |
| 微生物規格 | 耐熱菌 | 陰性 | | |
| 微生物規格 | サルモネラ菌 | 陰性 | | |
| 微生物規格 | 黄色ブドウ球菌 | 陰性 | 陰性/0.01g | 食品衛生検査指針に順ずる |
| | 検査機関 | 奈良県保健環境研究センター | | |

| 栄養成分表 項 目 | 100g当り | 分析値 | 測定方法 |
|---|---|---|---|
| エネルギー | 5kcal | | この数値は目安です |
| たんぱく質 | 0.1g | | |
| 脂質 | 0.0g | | |
| 炭水化物 | 2.3g | | |
| 食塩相当量 | 0.0mg | | |

| 管理項目 | |
|---|---|
| 商品への表記 | （ 有 ・ 無 ） |

アレルギー物質のコンタミの有無 （ 有 ・ 無 ） 物質名（ ）

## 製造工程

原料計量 → 仕込水注水 → 撹拌 → 海藻粉投入 → 蒟蒻芋精粉投入 → 熟成 →

凝固剤投入 → 糸状成型 → 炊き上げ → カット → 包装 → 金属探知 → 箱詰め →
65℃15分　　Fe2.5Sus4.0

保管 → 出荷

※注 金属探知機は開始前にテストピースにて作動確認を必ず行う事。

（加熱工程は温度、時間 併記）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 金属探知機 工程 | （ 有 ・ 無 ） | 感度 | Fe2.5 Sus4.0 |
| ウェイトチェッカー 工程 | （ 有 ・ 無 ） | 能力 | |

## 商品写真

## 包材の材質・品質保持剤

| 包材 | 素材 ・ 材質名 |
|---|---|
| フイルム | ポリエチレン，ナイロン PE，PA |
| 品質保持剤の封入 | （ 有 ・ 無 ） |

2．うす揚げ

永平寺の里 きざみ揚げ 1kg 5×40(mm)
2024/1/15

## <5>異物混入防止対策

| 防止対象 | 防止方法 | 頻度 | 管理基準 |
|---|---|---|---|
| 金属異物 | 金属探知機 | 袋詰め後全量 | Fe:φ1.5mm Sus:φ2.5mm |
| 非金属異物 | X線異物探知装置 | 袋詰め後全量 | Sus線:φ0.5×5(mm) Sus球:φ0.8mm<br>ガラス球:φ4.0mm セラミック球:φ4.0mm |

## <6>使用原材料・添加物

| 原材料名 | 構成比(%) | 製造者/輸入者 | 原産国 | アレルゲン | GMO区分 |
|---|---|---|---|---|---|
| 大豆 | 84.7 | 豊通食料 | アメリカ | 大豆 | 分別管理済み |
| 植物油 | 15.0 | J-オイルミルズ<br>日清オイリオ | 日本(静岡県、愛知県、他) | | |
| (菜種白絞油) | (100or0) | | カナダ、オーストラリア | | 不分別 |
| (大豆白絞油) | (0or100) | | アメリカ、ブラジル | 大豆 | 不分別 |
| 凝固剤 | 0.3 | 赤穂化成 | 日本(兵庫県) | | |
| (塩化マグネシウム) | (100) | | 中国 | | |
| 消泡剤 | 微量 | 花王株式会社 | 日本(和歌山県) | | |
| (グリセリン脂肪酸エステル) | (45) | | マレーシア、フィリピン、他 | | |
| (炭酸カルシウム) | (45) | | 日本(非開示) | | |
| (炭酸マグネシウム) | (5) | | 日本(非開示) | | |
| (レシチン) | (5) | | アメリカ、ブラジル | 大豆 | 不分別 |

## <7>残留農薬

| 基本原材料 | 分析確認 | 試験頻度 | 備考 |
|---|---|---|---|
| 大豆 | 外部検査機関 | 年1回 | 残留農薬分析結果を入手 |

## <8>アレルギー物質 〈特定・準特定原材料28品目対象〉

| |
|---|
| 大豆 |

※コンタミネーション(同一製造ライン、同一工場内等で特定原材料及び準特定原材料28品目の使用)はございません

## <9>栄養成分(100g当たり)

(推定値)

| | | | |
|---|---|---|---|
| エネルギー | 234 kcal | 水分 | 59.0g |
| たんぱく質 | 15.0 g | 灰分 | 1.0 g |
| 脂質 | 15.0 g | ナトリウム | 6 mg |
| 炭水化物 | 10.0 g | 食塩相当分 | 0.02 g |

## <10>製造工程

原料大豆の受入・保管→浸漬→自動計量磨砕(消泡剤添加)→煮沸→豆乳分離・ろ過→凝固(凝固剤添加)→圧密・豆腐→切断→フライ・検品→真空冷却→冷蔵庫保管→油揚げカット・検品→自動計量・包装→X線異物探知→金属探知→ウエイトチェック→検品・箱詰め・計量→冷凍保存→出荷

※こちらの商品は軽減税率となっております。

3．えのきたけ（カット）

# 商品規格書

農事組合法人 きのこ工房

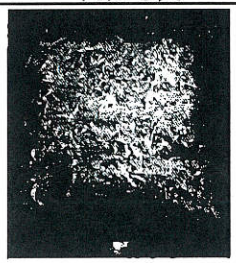
| 商品名 | 荷姿 | 原産国 | ブランド | 商品コード |
|---|---|---|---|---|
| 業務用ほぐしえのき1/4カット | 1kg | 日本 | | |

| 外包材材質 | サイズ(mm) | | | 内包材材質 | サイズ | | | JANコード |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ダンボール | 300 | × 440 | × 500 | ポリエチレン | 300 | × | 420 | |

| 品質規格 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 個数(1袋当り) | | 傘 | |
| 重量／個(g) | 1kg | 茎 | 2cm程度 |
| 長さ(mm) | | 茎幅 | |
| 直径(mm) | | | |

| 生産工場情報 | |
|---|---|
| 工場名 | 有限会社池末豊矯商店 |
| 所在地 | 福岡県三潴郡大木町大字上牟田口439 |
| 担当者 | 池末　行孝 |
| 工場名 | |
| 所在地 | |
| 担当者 | |
| 工場名 | |
| 所在地 | |
| 担当者 | |

商品写真



| 産地 | | | | | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|
| 福岡県産 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| 遺伝子組み換え | 無 | アレルゲン物質 | 無 | 保管条件 | 要冷蔵 |
|---|---|---|---|---|---|
| 品種 | | | | 賞味期限 | 7日 |

| 微生物規格 | | 品質規格 | |
|---|---|---|---|
| 項目 | 自主管理基準 | 項目 | 自主管理基準 |
| 一般細菌数(生菌数) | 7．1x10² | 異物 | 無 |
| 大腸菌群 | 7．1x10² | 色沢 | |
| 大腸菌(E.coli) | 陰性 | その他 | |
| | | | |

栄養成分値　（可食部100g当たり）

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 熱量 | 22 | Kcal | 無機質 | ナトリウム | 2 | mg | ビタミン | レチノール | 0 | μg | ビタミン | ナイアシン | 6.8 | mg | 脂肪酸 | 飽和 | 0 | g |
| 水分 | 88.6 | g | | カリウム | 340 | mg | | カロテン | 0 | μg | | B6 | 0.12 | mg | | 一価 | 0 | g |
| 蛋白質 | 2.7 | g | | カルシウム | tr | mg | | レチノール当量 | 0 | μg | | B12 | 0 | μg | | 多価 | 0.1 | g |
| 脂質 | 0.2 | g | | マグネシウム | 15 | mg | | D | 0.9 | μg | | 葉酸 | 75 | μg | コレステロール | | 0 | mg |
| 炭水化物 | 7.6 | g | | リン | 110 | mg | | E | 0 | μg | | パントテン酸 | 1.4 | mg | 繊維 | 水溶性 | 0.4 | g |
| 灰分 | 0.9 | g | | 鉄 | 1.1 | mg | | K | 0 | μg | | C | 0 | mg | | 不溶性 | 3.5 | g |
| | | | | 亜鉛 | 0.6 | mg | | B1 | 0.24 | mg | | マンガン | 0.07 | mg | | 総量 | 3.9 | g |
| | | | | 銅 | 0.1 | mg | | B2 | 0.17 | mg | | ヨウ素 | 0 | mg | 食塩相当量 | | 0 | g |

| 商品特徴 | 一括表示 | |
|---|---|---|
| 炒めても焼いても蒸しても、どんな調理にも最適なほぐしエノキ。ひとくちサイズにカットしたエノキダケが、さらに食欲をそそります。使いきりの便利なほぐしエノキです。 | 名称 | 業務用ほぐしえのき1/4カット1kg |
| | 原材料名 | えのき茸 |
| | 内容量 | 1kg |
| | 賞味期限 | 7日 |
| | 保存方法 | 要冷蔵 |
| | | |
| | | |
| 開封後はお早めにお召し上がりください。 | 原産国名 | 国産(福岡県産) |
| | 販売者 | 農事組合法人 きのこ工房<br>福岡県三潴郡大木町大字上八院744-1 |

5．カットごぼう

| 商品名 | カットごぼう |
|---|---|

| 原材料名 | アレルゲン |
|---|---|
| ごぼう | 無し |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

6．カットわかめ

# 品 質 規 格 書

| | | | |
|---|---|---|---|
| 商　品　名 | 韓国産カットわかめ(S)1kg | 納入会社名 | 株式会社　シマウマ |
| | | 所在地 | 名古屋市西区名西二丁目34番14号 |
| 一　般　名 | 乾燥わかめ | 記入者名 | 代表取締役　水野久三彦 |
| | | 電　　話 | 052-522-3621 |

| 一般規格(外観・香味・色択・形状) | |
|---|---|
| 外観 | 深緑色でフレーク状のもの。 |
| 香味 | わかめ特有の風味を持ち、異常のないこと。 |
| 色択 | 深緑色で色択が均一であること。 |
| 形状 | 塩蔵わかめを裁断し乾燥した物。納入時に著しい粉化のない事。 |

| 微生物規格 | |
|---|---|
| 項　　目 | 規　格　値 |
| 一般生菌数 | 10× $10^4$/g 以下 |
| 大腸菌群 | 陰性 |
| 好気性芽胞形成菌数 | 10× $10^3$/g 以下 |
| | |
| | |

| その他 | |
|---|---|
| 原料原産国 | 韓国 |
| 添加物 | 無 |
| 遺伝子組換 | 無 |
| コンタミネーション | 無 |

由来特定原材料

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵
乳・落花生・アーモンド・あわび・いか
いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ
牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉
バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも
りんご・ゼラチン・魚介類

| 一括表示 | |
|---|---|
| 商品名 | カットわかめS |
| 名称 | 乾わかめ |
| 原材料名 | 湯通し塩蔵わかめ |
| 内容量 | 1kg |
| 賞味期限 | 枠外下部に記載 |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け、常温で保存して下さい。 |
| 原産国名 | 韓国 |
| 加工者 | 株式会社　シマウマ<br>名古屋市西区名西二丁目34番14号 |

栄養成分（日本食品標準成分表八訂の計算による推定値）
可食部100gあたり

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| エネルギー | | kcal | 186 |
| 水　分 | | g | 9.2 |
| たんぱく質 | | g | 17.9 |
| 脂　質 | | g | 4.0 |
| 炭水化物 | | g | 41.2 |
| 灰分 | | g | 26.8 |
| 無機質 | ナトリウム | mg | 9,300 |
| | カリウム | mg | 430 |
| | カルシウム | mg | 870 |
| | マグネシウム | mg | 460 |
| | リン | mg | 300 |
| | 鉄 | mg | 6.5 |
| | 亜鉛 | mg | 2.8 |
| | 銅 | mg | 0.13 |
| | マンガン | mg | 0.46 |
| ビタミン | A　レチノール | μg | 0 |
| | A　β-カロテン当量 | μg | 2,200 |
| | A　レチノール活性当量 | μg | 190 |
| | D | μg | 0 |
| | E | mg | 0.5 |
| | K | μg | 1,600 |
| | B1 | mg | 0.07 |
| | B2 | mg | 0.08 |
| | ナイアシン | mg | 0.3 |
| | B6 | mg | 0.01 |
| | B12 | μg | 2.0 |
| | 葉酸 | μg | 18 |
| | パントテン酸 | mg | 0.06 |
| | C | mg | 0 |
| 脂肪酸 | 飽和 | g | 0.25 |
| | 一価不飽和 | g | 0.09 |
| | 多価不飽和 | g | 1.29 |
| コレステロール | | mg | 0 |
| 食物繊維総量 | | g | 39.2 |
| 食塩相当量 | | g | 23.5 |
| 廃棄率 | | % | 0 |

加工所　　名古屋市西区名西二丁目34-13-2

製造工程図　　原料製造工程(韓国工場)

原料→篩胴→ブロア洗浄→脱水→篩胴→裁断→一次選別(回転乾燥機90℃～130℃)→二次乾燥(回転乾燥機90℃～130℃)→規格選別(メッシュ3.0×0.9φ、15.0×3.0φ)→磁力選別(10,000ガウス)→風力選別→色彩選別→磁力選別(10,000ガウス)→磁力線別→目視選別→検査選別→金属検査(Fe 0.7φ Sus 1.2φ)→X線検査→計量→→梱包→出荷

製品製造工程(本社工場)

原料カットわかめ→計量・袋詰め(異物目視選別)→金属検出器(Fe 0.7φ Sus 1.2φ)→ウエイトチェッカー→箱詰め→出荷

※本製品で使用しているわかめは、えび、かに、魚介類の生息域で採取しています。
※海藻類専用製造ラインの為、コンタミネーションの可能性はございません。
※配送温度帯は常温になります。

7．かぼちゃと大和ポークひき肉フライ

# 商品規格書

サンレイ食品株式会社
TEL 053-426-1528　FAX053-426-1502

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 品名 | かぼちゃとやまとポーク挽肉フライ（Ca・Fe） | | 商品管理NO | NO. 01043 |
| グラム | 50g | 商品特徴 | ホクホクの栗南瓜に豚肉を加えたコロッケです。 | |
| 包装形態 | 外装 | ダンボール | 内装　ビニールシート（PE） | |
| 使用方法 | 約180℃の高めのフライ温度で4分程揚げてください。 | | | |
| 保存方法 | （-18℃）以下で保存してください。 | | 製造工場所在地 | 静岡県 |
| 注意事項 | 一度解凍したものを再び凍結しないでください。<br>一度にたくさん調理すると油温が下がり調理不良の原因となります。 | | | |

□製造工程

原料選別⇒原料前処理⇒混合⇒成型⇒衣付け⇒急速凍結⇒目視検査⇒X線異物除去機⇒梱包⇒金属探知機⇒重量検査⇒冷凍保管⇒出荷

□ アレルゲン情報　○・・使用有　×・・使用無

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 特定原材料 | 卵 × | 乳 × | 小麦 ○ | そば × | 落花生 × | えび × | かに × |
| 特定原材料に準ずるもの | オレンジ × | りんご × | キウイフルーツ × | バナナ × | もも × | くるみ × | 大豆 ○ |
| | まつたけ × | やまいも × | 牛肉 × | 鶏肉 × | 豚肉 ○ | あわび × | いか × |
| | いくら × | さけ × | さば × | ゼラチン × | ごま × | カシューナッツ × | アーモンド × |

□ コンタミ情報（特定原材料・特定原材料に準ずるもの）

本品製造工場では
卵・乳・えび・牛肉・鶏肉・いか・さけ・ゼラチン・ごまを含む製品を製造しております。

※原材料事情により規格変更する場合がございます。

| 原材料名 | 単位% | アレルギー物資 | 主原料産地 |
|---|---|---|---|
| 南瓜 | 55.45 | | 奈良 |
| 豚肉（大和ポーク） | 15.00 | 豚肉 | 奈良 |
| 砂糖 | 1.10 | | タイ・フィジー |
| 発酵調味料 | 0.60 | | 日本他 |
| 食塩 | 0.30 | | 兵庫 |
| 醤油 | 0.30 | 大豆・小麦 | 日本・米国他 |
| 貝Ca | 0.90 | 小麦 | 日本他 |
| ピロリン酸第二鉄 | 0.05 | 大豆 | 日本他 |
| （衣） | | | |
| パン粉 | 13.20 | 小麦 | 米国・カナダ |
| 小麦粉 | | 小麦 | 米国 |
| でん粉（とうもろこし） | | | 米国 |
| 粉末状大豆たん白 | 8.00 | 大豆 | ブラジル |
| 植物性油脂（菜種） | | | カナダ |
| 食塩 | | | 日本 |
| 水 | 5.10 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | 100.00 | | |

一般栄養成分※日本食品標準成分表2015年版（七訂）計算値（100g中）

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| エネルギー | | 173 kcal | ビタミン | E トコフェロール | α | 2.7 mg |
| 水分 | | 60.2 g | | | β | 0.1 mg |
| 蛋白質（動物性） | | 3.5 g | | | γ | 0.9 mg |
| 蛋白質（植物性） | | 3.8 g | | | δ | 0.1 mg |
| 脂質 | | 4.3 g | | K | | 14 μg |
| 炭水化物 | | 25.9 g | | B1 | | 0.23 mg |
| 灰分 | | 2.3 g | | B2 | | 0.09 mg |
| 無機質 | ナトリウム | 299 mg | | ナイアシン | | 2.4 mg |
| | カリウム | 342 mg | | B6 | | 0.20 mg |
| | カルシウム | 204 mg | | B12 | | 0.1 μg |
| | マグネシウム | 26 mg | | 葉酸 | | 52.8 μg |
| | リン | 85 mg | | パントテン酸 | | 0.60 mg |
| | 鉄 | 4.6 mg | | C | | 9 mg |
| | 亜鉛 | 0.7 mg | 脂肪酸 | 飽和 | | 1.44 g |
| | 銅 | 0.09 mg | | 一価不飽和 | | 1.72 g |
| | マンガン | 0.21 mg | | 多価不飽和 | | 0.64 g |
| ビタミン A | レチノール | 1 μg | | コレステロール | | 13 mg |
| | カロテンα | 25 μg | 食物繊維 | 水溶性 | | 0.8 g |
| | カロテンβ | 367 μg | | 不溶性 | | 1.8 g |
| | クリプトキサンタン | 1 μg | | 総量 | | 2.6 g |
| | βーカロテン当量 | 383 μg | | 食塩相当量 | | 0.8 g |
| | レチノール当量 | 32 μg | | | | |
| | D | 0.0 μg | | | | |

8．かまぼこ

# 商品カルテ

| 製造者 | 滋賀県長浜市平方町720-15 | |
|---|---|---|
| | カネ上株式会社 | |
| | 作成者 | 上田　仁 |

| 商品名 | GK丸焼かまぼこ | 規格 | 2kg（500g×4本）×5袋 | 形態 | 真空包装 |
|---|---|---|---|---|---|

## 1．配合

| 原材料名 | 配合比 | 由来する原材料 | 産地 | メーカー または輸入者 |
|---|---|---|---|---|
| 魚肉 | 85.6 | スケソウタラ | ロシア・米国 | 日本水産㈱ |
| 加工澱粉 | 5.0 | タピオカ | タイ・ベトナム | グリコ栄養食品㈱ |
| 馬鈴薯澱粉 | 3.1 | 馬鈴薯 | 北海道 | 日本食品化工㈱ |
| 砂糖 | 2.5 | さとうきび・甜菜 | 福岡県 | 大日本明治製糖㈱ |
| 発酵調味料 | 1.7 | 液状ブドウ糖・米・一級アルコール・たん白加水分解物・米麹・食塩 | 愛知県 | 甘強酒造㈱ |
| 食塩 | 1.7 | 海水 | 兵庫県 | ㈱日本海水 |
| 味りん | 0.4 | 液状ブドウ糖・もち米・醸造アルコール・米麹・焼酎乙類 | 愛知県 | 甘強酒造㈱ |
| | | | | |
| 合計 | 100.0 | | | |

＊魚肉の魚種・メーカーにつきましては、変更する場合があります。

## 2．栄養成分　100g当たり

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| エネルギー | | 93.0 | Kcal | ★ |
| 水分 | | 75.1 | g | ★ |
| たんぱく質 | | 9.0 | g | ★ |
| 脂質 | | 0.2 | g | ★ |
| 炭水化物 | | 13.7 | g | ★ |
| 灰分 | | 2.0 | g | ★ |
| 無機質 | ナトリウム | 796 | mg | ★ |
| | カリウム | 110 | mg | |
| | カルシウム | 25 | mg | |
| | マグネシウム | 14 | mg | |
| | リン | 60 | mg | |
| | 鉄 | 0.3 | mg | |
| | 亜鉛 | 0.2 | mg | |
| | 銅 | 0.03 | mg | |
| | マンガン | 0.03 | mg | |
| ビタミン | A　レチノール | 0 | μg | |
| | A　α－カロテン | 0 | μg | |
| | A　β－カロテン | 0 | μg | |
| | A　クリプトキサンチン | 0 | μg | |
| | A　β－カロテン当量 | 0 | μg | |
| | A　レチノール当量 | 0 | μg | |
| | D | 2.0 | μg | |
| | E　α－トコフェロール | 0.2 | mg | |
| | E　β－トコフェロール | 0 | mg | |
| | E　γ－トコフェロール | 0 | mg | |
| | E　δ－トコフェロール | 0 | mg | |
| | K | 0.0 | μg | |
| | B1 | 0.00 | mg | |
| | B2 | 0.01 | mg | |
| | ナイアシン | 0.5 | mg | |
| | B6 | 0.01 | mg | |
| | B12 | 0.3 | μg | |
| | 葉酸 | 5 | μg | |
| | パントテン酸 | 0.00 | mg | |
| | C | 0.00 | mg | |
| 脂肪酸 | 飽和 | 0.13 | g | |
| | 一価不飽和 | 0.09 | g | |
| | 多価不飽和 | 0.23 | g | |
| コレステロール | | 15 | mg | |
| 食物繊維 | 水溶性 | 0.00 | g | |
| | 不溶性 | 0.00 | g | |
| | 総量 | 0.00 | g | |
| 食塩相当量 | | 2.0 | g | ★ |

★は、実測による分析値を元に計算
それ以外は日本食品標準成分表
（8訂版）による計算値です

## 3．食品添加物

加工澱粉

## 4．保存方法

冷蔵（1℃～10℃）

## 5．アレルギー特定原材料（28品目）

| アレルギー特定物質 | なし |
|---|---|

## 6．賞味期間

21日間

## 7．遺伝子組換え（非組換え、分別／不分別）

| 原材料名 | 由来原材料 | 産地 | 遺伝子組換え（分別／不分別） |
|---|---|---|---|
| 馬鈴薯澱粉 | じゃがいも | 北海道 | 非組換 |
| 発酵調味料 | じゃがいも | 北海道 | 非組換 |
| 発酵調味料 | とうもろこし | 米国 | 不分別 |
| 味りん | とうもろこし | 米国 | 不分別 |

## 8．当商品の原材料名表示

| 原材料名 | 魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん／加工澱粉 |
|---|---|

## 9．表示場所

外包装側面

## 10．包材

| 内包材 | ポリエチレン |
|---|---|
| 外包材 | 段ボール |

## 11．製造工程

受入 → 保管 → 解凍 → 擂潰（らいかい） →

成形（ストレーナー　φ0.8mm） → 一次加熱（中心80℃以上） → 焼 → 一次冷却 →

保冷 → （スライス） → 包装 → 真空 →

検品 → 二次加熱（中心80℃以上） → 二次冷却 → X線異物検出（硬質異物　φ3.0） →

金属検出（Feφ1.5　Susφ3.0） → 梱包 → 出荷（冷蔵（1℃～10℃））

●開封後はお早めにご使用ください。
●原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。異物ではございませんので安心してお召し上がりください。
●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

9．寒天

伊那食品工業株式会社

# 商品規格書

## 【1】商品情報

| | | | |
|---|---|---|---|
| 商品名 | イナショク　ぷるぷる寒天　耐熱タイプ | | |
| 名称 | 寒天加工品 | | |
| 原材料名 | 寒天(国内製造)、こんにゃく粉／増粘多糖類 | | |
| アレルゲン物質(28品目) | 無 | 遺伝子組換え原材料表示 | 不要 |
| 製造者 | 伊那食品工業株式会社 | TEL | 0265-78-1121 |
| 住所 | 長野県伊那市西春近5074 | FAX | 0265-78-6803 |
| 製造工場 | 伊那食品工業株式会社　沢渡工場 | TEL | 0265-78-3313 |
| 住所 | 長野県伊那市西春近5074 | FAX | 0265-76-8870 |

## 【2】原材料

| 原材料名 | 由来原料 | 由来原料産地 | アレルゲン(28品目) | 遺伝子組換え |
|---|---|---|---|---|
| 寒天(国内製造) | 紅藻海藻 | 南米、地中海沿岸、東アジアなど | | |
| こんにゃく粉 | こんにゃく芋 | 日本など | | |
| 増粘多糖類 | | | | |

*由来原料産地は原料事情により変動することがあります。

## 【3】栄養成分(計算値)

| 項目 | 100gあたり | |
|---|---|---|
| 熱量 | 86 | kcal |
| 水分 | 15.4 | g |
| たんぱく質 | 1.1 | g |
| 脂質 | 0.1 | g |
| 炭水化物 | 76.2 | g |
| 糖質 | 0.0 | g |
| 食物繊維 | 76.2 | g |
| 灰分 | 7.2 | g |
| ナトリウム | 390～2360 | mg |
| 食塩相当量 | 1.0～6.0 | g |

*仕入先のデータを基に弊社で計算したもので、数値の正確さを保証するものではありません。

## 【4】包装形態・賞味期限

| | |
|---|---|
| 内容量 | 100g |
| ケース入数 | 12袋 |
| JANコード | 4901138800486 |
| パッケージサイズ | 385×270×60㎜ |
| ケースサイズ | 490×360×320㎜ |
| 賞味期間 | 製造後3年間 |
| 保存方法 | 直射日光・高温多湿を避け、常温で保存 |

## 【5】製造工程

原材料 → 溶解 → 凝固 → 冷凍 → 解凍 → マグネット(1ﾃｽﾗ仕様) → 乾燥 →
→ チェックフルイ (16mmﾊﾟｽ) → 包装 → 金属検出機 (Fe:1.0mm、SUS:2.0mm) →
→ ウエイトチェッカー → 製品

| | |
|---|---|
| アレルゲンのコンタミ | 無 |
| コンタミ防止策 | 特定原材料:水洗浄、原料の区分け管理　準ずるもの:エアーブロー洗浄 |

2020年10月20日更新

＊本書の情報は貴社製品を製造する目的で使用する場合のみに限られ、第三者への開示はできません。

１０．錦糸卵

# ＜ 商 品 規 格 書 ＞

| | | | |
|---|---|---|---|
| 商　品　名 | 手焼錦糸卵 | 包 装 形 態 | 真空 |
| 規格 | 500g×10P<br>1kg×10P | | |
| 製造者<br>製造工場 | 社　名　：株式会社　大 商 食 品 | ＴＥＬ　：092 － 803 － 0560 | |
| | 住　所　：福岡市早良区西入部5丁目22番8号 | ＦＡＸ　：092 － 803 － 0556 | |
| 賞 味 期 限 | 製造日より6ヶ月（未開封） | | |
| 凍結前加熱の有無 | 加熱してあります。 | 加熱調理の必要性 | 加熱して下さい。 |
| 保 存 方 法 | －18℃以下で保存して下さい。 | | |
| 調 理 方 法 | ボイル調理（20分～30分） | | |
| 使 用 用 途 | 業務用・学校給食 | | |
| 包 装 包 材 | 内装包材：　二重延伸ナイロンフィルム | 外装包材：　ダンボール | |

＊原料配合表（100ｇ中）

| 原材料 | 配合比率 | アレルギー物質 | 添加物 | 遺伝子組換 | 原　産　国 |
|---|---|---|---|---|---|
| 鶏卵 | 95.9 % | 卵 | | | 福岡県 |
| だし汁 | 2.8 % | | | 不分別 | 福岡県 |
| 醤油 | | 小麦・大豆 | | | |
| 糖類 | | | | | |
| 風味原料 | | | | | |
| (かつおエキス) | | | | | |
| (濃縮煮干だし) | | | | | |
| 食塩 | | | | | |
| 澱粉 | 1.0 % | | | 分別 | ﾄｳﾓﾛｺｼ：米国 |
| 食塩 | 0.2 % | | | | 長崎県 |
| 砂糖 | 0.1 % | | | 分別 | 北海道・豪州 |
| 植物油脂 | Tr % | | | 不分別 | なたね：カナダ |

＊成分表八訂版による計算値（100ｇ中）

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| エネルギー | | 140 kcal | ビタミン | D | 3.6 μg |
| 水分 | | 74.8 g | | E | 1.2 mg |
| 蛋白質 | 動物性 | 11.7 g | | K | 12 μg |
| | 植物性 | 0 g | | B1 | 0.06 mg |
| 脂質 | | 9.8 g | | B2 | 0.35 mg |
| 炭水化物 | | 1.3 g | | ナイアシン | 0.1 mg |
| 灰分 | | 1.2 g | | B6 | 0.09 mg |
| 無機質 | Na | 210 mg | | B12 | 1.1 μg |
| | K | 130 mg | | 葉酸 | 47 μg |
| | Ca | 44 mg | | パントテン酸 | 1.11 mg |
| | Mg | 10 mg | | C | 0 mg |
| | P | 160 mg | 脂肪酸 | 飽和 | 2.99 g |
| | Fe | 1.4 mg | | 一価 | 4.14 g |
| | Zn | 1.1 mg | | 多価 | 1.37 g |
| | Cu | 0.05 mg | コレステロール | | 350 mg |
| | Mn | 0.02 mg | 食物繊維 | 水溶性 | 0 g |
| ビタミンA | レチノール | 200 μg | | 不溶性 | 0 g |
| | βカロテン当量 | 7 μg | | 総量 | 0 g |
| | レチノール活性当量 | 200 μg | 食塩相当量 | | 0.6 g |

＊自社微生物検査規格

| | |
|---|---|
| 一般生菌数 | ＜3000 |
| 大腸菌群 | 陰性 |
| 黄色ブドウ球菌 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 |

＊製造工程

主原料受入・検査→保管・解凍→原料配合→攪拌（20分間）→焼成（中心温度85℃以上）→冷却→カット→真空包装→凍結（中心温度－18℃以下）→金属探知→箱詰め→保管（－20℃以下）→出荷

１１．茎わかめ

# 《 商品規格書 》

理研ビタミン株式会社

| 商品名 | 冷凍海藻　そのまま手軽に　細ぎりくきわかめ | | | 品名コード | 57236 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 規格 | 500g×10袋/段ボール箱 |
| 最終加工地 | 岩手県 | | | JANコード | 4903307572361 |
| 賞味期間 | 製造日を含め　360　日間 | 保管条件 | －18℃以下で保存 | ITFコード | 14903307572368 |
| 商品特徴 | 塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIQF（バラ凍結）なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。あらゆる料理にお使いいただけるように、食べやすい細切りにカットしてあります。 | | | | |

●原材料情報

| 原材料名 | 配合率（%） | 原産地 | アレルギー特定原材料 ※1 | 遺伝子組換え作物 ※2 |
|---|---|---|---|---|
| 茎わかめ | 100 | 三陸 | | 表示義務対象外 |

※1 法令で定められた、次の28品目のうち、表示が必要なものについて記載

・特定原材料
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

・特定原材料に準ずるもの
アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

コンタミ防止策
作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。

※2 主原料（配合比率上位3位まで、かつ、5%以上の原材料）について記載しております。

●栄養成分分析値例（100g中）

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| エネルギー | 11 | kcal | リン | | 16 | mg | ビタミンE | | <0.1 | mg |
| 水分 | 94.4 | g | 鉄 | | 0.3 | mg | ビタミンB1 | | <0.01 | mg |
| たんぱく質 | 0.7 | g | 亜鉛 | | <0.1 | mg | ビタミンB2 | | <0.01 | mg |
| 脂質 | 0.4 | g | ビタミンA | レチノール | <1 | μg | ナイアシン | | <0.1 | mg |
| 炭水化物 | 3.8 | g | | α-カロテン | <1 | μg | ビタミンC | | <1 | mg |
| 灰分 | 0.7 | g | | β-カロテン | 52 | μg | 食物繊維 | 水溶性 | ― | g |
| ナトリウム | 160 | mg | | β-クリプトキサンチン | <1 | μg | | 不溶性 | ― | g |
| カリウム | 5 | mg | | β-カロテン当量 | 52 | μg | | 総量 | 3.8 | g |
| カルシウム | 100 | mg | | レチノール当量 | 4 | μg | 食塩相当量 | | 0.41 | g |
| マグネシウム | 85 | mg | ビタミンD | | <1 | μg | | | | |

●衛生規格

| | |
|---|---|
| 一般生菌数 | 10000　個/g以下 |
| 大腸菌群 | 陰性 |
| 重金属（Pbとして） | －　μg/g以下 |
| ヒ素（$As_2O_3$として） | －　μg/g以下 |

１２．高野豆腐（細切り）

お取引先様各位

# 商品規格書

長野県飯田市松尾明4927
株式会社　信　濃
ＴＥＬ　0265(22)
ＦＡＸ　0265(23)0058
製造工場：㈱信濃雪本社工場
工場所在地：長野県飯田市松尾明4927
製造責任者：吉澤 希彦

１．商品名　こうや豆腐すしの子１ｋｇ
（１切：約15×5×5mm/約0.15ｇ）

２．荷姿　１kg×12袋／ケース

３．賞味期限　製造日を含め１８０日（６ヶ月）

４．保存方法　直射日光と湿気の多い場所を避け冷暗所に保存して下さい。

５．配合

| No. | 原材料名（添加物を含む） | ﾒｰｶｰ名 | 原産国 | 添加目的 | 配合率（%） | 表示の必要性 | GMOの有無 | ｱﾚﾙｹﾞﾝ物質 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 大豆（分別生産流通管理済み使用） | ㈱ヤマサン等 | カナダ、アメリカ | | 97.00 | ○ | 無 | 大豆 |
| 2 | 豆腐用凝固剤（塩化カルシウム） | ㈱トクヤマ等 | 日本(山口県) | 凝固 | 2.10 | ○ | | |
| 3 | 重曹（炭酸水素ナトリウム） | 東ソー㈱等 | 日本(山口県) | 膨軟 | 0.85 | ○ | | |
| 4 | 消泡剤（加工助剤） | 理研ﾋﾞﾀﾐﾝ㈱等 | 日本(大阪府) | 消泡 | 0.05 | × | 無 | 大豆 |
| 4-1 | 食用硬化油脂（パーム油） | | マレーシア、フィリピン等 | | 80 | | | |
| 4-2 | レシチン | | ブラジル等 | | 12 | | 無 | 大豆 |
| 4-3 | 炭酸マグネシウム | | 日本(徳島県) | | 8 | | | |

※メーカー等は作成日時点のものであり、予告無く変更となる場合がございます。

６．微生物規格

| 項　目 | 基　準 | 検査場所 | 検査頻度 |
|---|---|---|---|
| 一般生菌数 | １×１０$^{7}$個/ｇ以下 | 自社試験室 | 毎製造日 |
| 大腸菌群 | 検出せず（１０/ｇ以下） | 自社試験室 | 毎製造日 |
| 大腸菌 | 陰性 | 自社試験室 | 随時 |

７．外観規格

| 項　目 | 基　準 | 検査方法 |
|---|---|---|
| 外形 | 割れ・極端な変形のないこと | 目視検査 |
| 色 | 褐変のないこと | 目視検査 |
| 香味 | 油臭のないこと | 官能検査 |

８．最終加工地
長野県飯田市松尾明4927　株式会社信濃雪本社工場

９．アレルゲン物質について（コンタミネーション含む）
本商品に含まれるアレルゲン物質は大豆になります。大豆以外のアレルゲン物質はライン上使用しておりませんので、コンタミネーションの可能性はないものと判断致します。

１０．栄養成分表示（１００ｇ当たり）　※七訂　日本食品標準成分表による

| | |
|---|---|
| エネルギー | ５３６ kcal |
| たんぱく質 | ５０．５ｇ |
| 脂質 | ３４．１ｇ |
| 炭水化物 | ４．２ｇ |
| 食塩相当量 | １．１ｇ |

以　上

１３．米粉

# 製品規格書

製造元　粉　源
代表者　岡野英幸
所在地　〒630-8115奈良市大宮町4-293-7
TEL0742－35－1157
FAX0742－35－1167

品名　香芝市産ケーキ用米粉
製品概要　香芝市産粳米を湿式気流粉砕機により微粉砕したもの

製品規格

| | |
|---|---|
| 内容量 | 1kg×12袋 |
| 包装形態 | ポリエチレン袋 |
| 包装材料 | ダンボール |
| 保管条件 | 冷暗所（夏季要冷蔵18℃以下） |
| 賞味期限 | 12ヶ月 |

原材料

| | | |
|---|---|---|
| 主原料 | 香芝市産粳米100%（検査米100%） | |
| 平均粒度 | 30μ(ミクロン) | 200メッシュスルー90%以上 |
| アレルギー物質 | 一切含まれていません | |
| ※本品製造工場内で小麦、大豆を含む製品を製造しています。 | | |
| 遺伝子組み換え | 一切含まれていません | |
| 食品添加物 | 一切使用しておりません | |

本製品は用途限定米穀を使用いたしておりますので、小麦粉の代替製品以外には使用出来ません。

製造工程表
精米→洗米→浸漬→ﾃﾝﾊﾟﾘﾝｸﾞ→気流粉砕→乾燥→仕上げとうし→袋詰め→金属検査
（異物除去方法はマグネット及び篩60メッシュで選別、金属検査感度Feφ1.5SUSφ2.0）

栄養成分100gあたり(食品成分データベースより)

| | |
|---|---|
| エネルギー | 374kcal |
| たんぱく質 | 6.0g |
| 脂質 | 0.7g |
| 炭水化物 | 81.9g |
| 塩分相当量 | 0.0% |

菌数検査結果

| | |
|---|---|
| 一般生菌数 | $3.3\times10^{2}$/g |
| 大腸菌群 | 陰性 |

備考
開封後は、冷暗所に保存し、多湿を避け、なるべく早めにご使用ください

表示例
米粉