

令和7年度 冷凍加工食品等（1月・2月）使用一覧

	番号	食品名	備考
か行	1	型抜きチーズ	
	2	型抜きチーズ代替えーロゼリー	
	3	カットウィンナー	
	4	カットわかめ	
	5	かぼちゃと大和ポークひき肉フライ	
	6	かぼちゃマフィン（乳・卵・小麦不使用）	
	7	かまぼこ	
	8	乾燥パセリ	
	9	きな粉	
	10	錦糸卵	
	11	高野豆腐（サイコロカット）	
	12	凍り豆腐（細切り）	
	13	ごぼう（ささがき）	
	14	ごぼう（乱切り）	
	15	米粉	

1. 型抜きチーズ

品質証明書

2025年11月11日

六甲バター株式会社 品質保証部

型抜きチーズ15

1. 基本情報

品番	1695	荷姿	600g (40個入) × 10箱
JANコード	4903308016956	GTINコード	24903308016950
製造工場	六甲バター株式会社 神戸工場		
製造工場住所	神戸市西区見津が丘 6-7-1		
特徴	ナチュラルチーズの持ち味を十分に活かした、動物や乗り物等の形に型抜きできるチーズです。		
種類別	プロセスチーズ		

2. 原材料

原材料名		配合 (%)	最終加工国 国名
ナチュラルチーズ		社外秘	オーストラリア、ニュージーランド、他 (※)
乳化剤		社外秘	日本、他
※重曹 (加工助剤で一括表示に記載なし)		社外秘	日本、他
水		社外秘	日本
補足事項			
* 配合率は社外秘です。 * 原料事情により、産地等を変更する場合があります。 * GMOは表示義務のある原料は使用して おりません。 * アレルゲンは含有しているもののみ記載しています。 ※使用する可能性のある国名：アイルランド、アメリカ、オランダ、日本 (順不同。予告なく変更します。)			
アレルゲン (28品 目) ※マカダミアナッツ対応済	乳成分		
コンタミ	コンタミはありません。		

3. 栄養成分 (100g 当たり)

項目	成分値	単位	項目	成分値	単位	項目	成分値	単位
水分	46.5	g	ナトリウム	1092	mg	レチノール	322	μg
たんぱく質	19.6	g	カリウム	54	mg	レチノール活性当量	335	μg
脂質	27.7	g	カルシウム	571	mg	ビタミンB1	0.01	mg
炭水化物	1.2	g	マグネシウム	21	mg	ビタミンB2	0.35	mg
灰分	5.0	g	リン	900	mg			
エネルギー	333	kcal	鉄	0.2	mg			
食塩相当量	2.77	g	亜鉛	2.8	mg			

4. 細菌規格

規格項目	単位	規格値
一般生菌数	CFU/g	3000以下
大腸菌群	CFU/0.1g	陰性

5. 賞味期間

270 日

6. 保存方法

要冷蔵 (0℃~10℃)

2. 型抜きチーズ代替え 一口ゼリー

作成日2024年12月13日

配合・分析書

商品名 **F・アセロラゼリー 22g**

富士正食品株式会社
TEL0479(33)1271 FAX0479(33)2558
【製造加工地】

本社工場：千葉県銚子市高田町4-874

○ 成田工場：千葉県香取郡多古町水戸1-40

【分析試験成績】

(100g当り、実測値+8ET成分表による計算値)

エネルギー	※	82 kcal
水分	※	79.3 g
たんぱく質	※	0.0 g
脂質	※	0.0 g
炭水化物	※	20.5 g
灰分	※	0.2 g
ナトリウム	※	51 mg
カリウム		8 mg
カルシウム		1 mg
マグネシウム		1 mg
リン		1 mg
鉄	※	8.7 mg
亜鉛		0.0 mg
銅		0.02 mg
ビタミンA	レチノール	0 μg
	α-カロテン	0 μg
	β-カロテン	23 μg
	クリプトキサンチン	0 μg
	β-カロテン当量	23 μg
	レチノール当量	2 μg
ビタミンD		0 μg
ビタミンE	α-トコフェロール	0.0 mg
	β-トコフェロール	0.0 mg
	γ-トコフェロール	0.1 mg
	δ-トコフェロール	0.0 mg
ビタミンK		0 μg
ビタミンB1		0.00 mg
ビタミンB2		0.00 mg
ナイアシン		0.0 mg
ビタミンB6		0.00 mg
ビタミンB12		0.0 μg
葉酸		3 μg
パントテン酸		0.02 mg
ビタミンC		106 mg
脂肪酸	飽和	0.00 g
	一価不飽和	0.00 g
	多価不飽和	0.00 g
コレステロール		0 mg
食物繊維	水溶性	- g
	不溶性	- g
	総量	0.2 g
食塩相当量	※	0.1 g
マンガン		0.00 mg

※は実測値です。

【原材料配合】

原材料名	配合割合%	産地	アレルギー
果糖化液糖	25.000	国内製造	
アセロラ濃縮果汁 ※生果汁換算10%	2.000	ブラジル、ベトナム	
還元水あめ	1.400		
ゲル化剤(増粘多糖類…キサンタンガム、ジェランガム、カラギナン、コンニャクイモ抽出物)、乳酸カルシウム、デキストリン)	0.730		
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	0.400		
ムラサキイロ色素・トウガラシ色素	0.160		
クエン酸第一鉄ナトリウム	0.103		
香料(アセロラフレーバー)	0.100		
消泡剤(加工助剤) ※ラベル表示不要	0.030		
クチナシ赤色素	0.020		
水	70.057		
合 計	100.000		

【同一工場内で使用されるアレルゲン】

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

※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております

【製造工程図】

原料の計量→加熱溶解(85℃)→pH糖度調整→

サニタリーバイブにより液送→

マグネット、メッシュフィルター(7000ガウス以上、0.4ミリ目開き)→

サービスタンク→自動が壊→シーラー

殺菌(殺菌条件82℃/20分)、冷却→乾燥 →

サンプリング、検査

検品(目視)→自動計量包装→金属探知機、ウェイトチェッカー→

箱詰一出荷

3. カットウイナー

製品内容成分規格書

発行年月日: 2022年9月2日

株式会社 富士八木

〒372-0045 群馬県伊勢崎市上泉町540

TEL 0270-25-2750

FAX 0270-23-6660

【1】製品名 無塩漬ソーセージ

【2】原料配合

WKF-03

原材料名		比率(%)	アレルギー	備考
食 材	豚肉	92.68	豚	国産
	でん粉	2.78		
	糖類(砂糖)	0.93		
	糖類(ブドウ糖)	0.93		
	食塩	1.20		
	海藻粉末	0.93		
	香辛料	0.37		
	酵母エキス	0.18		
食 品 添 加 物				
		100.00		

【3】栄養成分(可食部100g当り)数値は日本食品標準成分表2015年版(七訂)を用いて計算した推定値です。

エネルギー		306.6 Kcal	ビタミン	D	0.1 μ g	
水分		54.2 g		E	α	0.3 mg
たん白質		14.4 g			β	0.0 mg
脂質		24.3 g			γ	0.0 mg
炭水化物		4.3 g			6	0.0 mg
灰分		2.8 g		K	0.4 μ g	
無機質	ナトリウム	512.2 mg		B1	0.5 mg	
	カリウム	257.2 mg		B2	0.2 mg	
	カルシウム	311.1 mg		ナイアシン	3.8 mg	
	マグネシウム	44.9 mg		B6	0.2 mg	
	リン	141.9 mg	B12	0.3 μ g		
	鉄	1.3 mg	葉酸	1.1 μ g		
	亜鉛	2.2 mg	パントテン酸	0.8 mg		
	銅	0.1 mg	C	1.1 mg		
マンガン		0.0 mg	食物繊維	水溶性	0.0 g	
ビタミン	A	レチノール	5.8 μ g	不溶性	0.0 g	
		α カロテン	0.0 μ g	総量	0.0 g	
		β カロテン	0.3 μ g	食塩相当量	1.3 g	
		β クリプトキサンチン	0.0 μ g			
		β カロテン当量	0.3 μ g			
		レチノール活性当量	5.9 μ g			

【4】保存方法

保存料・発色剤無添加ですので、なるべく低温(4℃以下)で保存してください。

なるべく加熱しお早めにお召しあがりください。開封後はお早めにお召しあがりください。

【5】備考

本製品製造工場では、卵、乳成分、小麦を含む製品も製造しております。

配合率等は、表示にかかわらない範囲内で、商品の改良・技術改善のため変わることがございます。

入荷状況により、原料産地が変更になる場合がございます。

4. 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	
一 般 名		乾燥わかめ		所在地	名古屋市西区名西二丁目34番14号	
一般規格(外観・香味・色沢・形状)				記入者名	代表取締役 水野久三彦	
				電 話	052-522-3621	
外観				栄養成分 (日本食品標準成分表八訂の計算による推定値)		
深緑色でフレーク状のもの。				可食部100gあたり		
香味				エネルギー		
わかめ特有の風味を持ち、異常のないこと。				kcal 186		
色沢				水 分		
深緑色で色沢が均一であること。				g 9.2		
形状				たんぱく質		
塩蔵わかめを塩抜きし裁断乾燥した物。納入時に著しい粉化のない事。				g 17.9		
微生物規格				脂 質		
項 目				g 4.0		
規 格 値				炭水化物		
一般生菌数				g 41.2		
10×10 ⁴ /g 以下				灰分		
大腸菌群				g 26.8		
陰性				ナトリウム		
好気性芽胞形成菌数				mg 9,300		
10×10 ³ /g 以下				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		
原料原産国				韓国		
添加物				無		
遺伝子組換え				無		
コンタミネーション				無		
由来特定原材料(該当するものに○)				A		
えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵				レチノール		
乳・落花生・アーモンド・あわび・いか				μg 0		
いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ				β-カロテン当量		
牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉				μg 2,200		
バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも				レチノール活性当量		
やまいも・りんご・ゼラチン				μg 190		
一括表示				D		
商品名				μg 0		
カットわかめS				E		
名称				mg 0.5		
乾わかめ				K		
原材料名				μg 1,600		
湯通し塩蔵わかめ				B1		
内容量				mg 0.07		
1kg				B2		
賞味期限				mg 0.08		
枠外下部に記載				ナイアシン		
保存方法				mg 0.3		
直射日光、高温多湿を避け、常温で保存して下さい。				B6		
原産国名				mg 0.01		
韓国				B12		
加工者				μg 2.0		
株式会社 シマウマ				葉酸		
名古屋市西区名西二丁目34番14号				μg 18		
加工所				パントテン酸		
名古屋市西区名西二丁目34-13-2				mg 0.06		
製造工程図				C		
原料製造工程(韓国工場)				mg 0		
原料→篩胴→ブロー洗浄→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				飽和		
製品製造工程(本社工場)				g 0.25		
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				一価不飽和		
※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。				g 0.09		
※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。				多価不飽和		
※配送温度帯は常温になります。				g 1.29		

5. 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

作成日: 2025. 4. 25

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。 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

□アレルギー情報 ○…使用有 ×…使用無

特定原材料	卵	×	乳	×	小麦	○	そば	×	落花生	×	えび	×	かに	×	くるみ	×
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	×	大豆	○	アーモンド	×		
	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	×	マカダミアナッツ	×				

□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。

※日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基づく計算値

原材料名	単位%	アレルギー物質	主原料産地	エネルギー	153 kcal	無機質	クロム	0 μg
南瓜	55.45		奈良	水分	61.9 g		モリブデン	4 μg
豚肉(大和ポーク)	15.00	豚肉	奈良	アミノ酸組成によるたんぱく質	5.6 g		レチノール	1 μg
砂糖	1.10		タイ・フィジー	たんぱく質	6.9 g	ビタミンA	α-カロテン	9 μg
発酵調味料	0.60		日本他	脂質	2.8 g		β-カロテン	2163 μg
食塩	0.30		兵庫	コレステロール	10 mg		β-クリプトキサンチン	50 μg
醤油	0.30	大豆・小麦	日本・米国他	脂質	3.1 g		β-カロテン当量	2218 μg
貝Ca	0.90	小麦	日本他	利用可能炭水化物(単糖当量)	25.3 g		レチノール活性当量	183 μg
ピロリン酸第二鉄	0.05	大豆	日本他	利用可能炭水化物(質量計)	23.3 g	ビタミンD		0 μg
(衣)				差引き法による利用可能炭水化物	25.2 g	ビタミンE	α-トコフェロール	2.9 mg
パン粉	13.20	小麦	米国・カナダ	食物繊維総量	2.7 g		β-トコフェロール	0.1 mg
小麦粉		小麦	米国	糖アルコール	0 g		γ-トコフェロール	0.9 mg
でん粉(とうもろこし)			米国	炭水化物	26.5 g		δ-トコフェロール	0.1 mg
粉末状大豆たん白	8.00	大豆	ブラジル	有機酸	0.2 g	ビタミンK		15 μg
植物性油脂(菜種)			カナダ	灰分	1.6 g	ビタミンB1		0.20 mg
食塩			日本	ナトリウム	298 mg	ビタミンB2		0.09 mg
水	5.10			カリウム	349 mg	ナイアシン		2.0 mg
				カルシウム	204 mg	ナイアシン当量		3.4 mg
				マグネシウム	27 mg	ビタミンB6		0.19 mg
				リン	82 mg	ビタミンB12		0.1 μg
				鉄	4.7 mg	葉酸		33 μg
				亜鉛	0.7 mg	パントテン酸		0.60 mg
				銅	0.09 mg	ビオチン		1.1 μg
				マンガン	0.22 mg	ビタミンC		24 mg
				ヨウ素	0 μg	アルコール		0 g
	100.0			セレン	1 μg	食塩相当量		0.8 g

6. かぼちゃマフィン（乳・卵・小麦不使用）



商品内容表

印刷日: 2025/2/27

製品コードNo. 93177

品名: お米de国産かぼちゃのマフィン25g

規格: 25X40/2

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

エネルギー		297	kcal
水分		34.5	g
たんぱく質	動物性	0.0	g
	植物性	5.4	g
脂質		9.5	g
炭水化物		48.5	g
灰分		2.1	g
無機質	ナトリウム	147	mg
	カリウム	427	mg
	カルシウム	248	mg
	マグネシウム	37	mg
	リン	168	mg
	鉄	6.7	mg
	亜鉛	0.8	mg
	銅	0.18	mg
	マンガン	0.47	mg
ビタミン	レチノール	0	μg
	βカロテン当量	1145	μg
	レチノール活性当量	93	μg
	D	0.0	μg
	E	2.7	mg
	K	11	μg
	B1	0.04	mg
	B2	0.05	mg
	ナイアシン	0.9	mg
	B6	0.11	mg
	B12	0.0	μg
	葉酸	44	μg
脂肪酸	パント酸	0.33	mg
	C	10	mg
	飽和	1.55	g
	一価不飽和	2.00	g
	多価不飽和	2.46	g
コレステロール		0	mg
食物繊維総量		3.7	g
食塩相当量		0.4	g

[illegible]

表示対象アレルゲン: 大豆

アレルギーは特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目を記載。栄養成分は「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」に基づいておこなった計算値。

日東ベスト株式会社

製造工場: 神町工場

住所: 〒 999-3766 山形県東根市神町西4-5-1

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(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	85.3	スケソウタラ	米国、ロシア	㈱ニッスイ、松田産業㈱
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	DM三井製糖㈱
発酵調味料	1.7	糖類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・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	もち米、米麹、醸造アルコール、焼酎乙類、糖類	愛知県	甘強酒造㈱
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油	千葉県	理研ビタミン㈱
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。

3. 食品添加物	4. 保存方法
加工澱粉	冷蔵(1℃～10℃)

5. アレルギー特定原材料(28品目)	6. 賞味期間
アレルギー特定物質 なし	25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	非組換え
発酵調味料	とうもろこし	米国	不分別
発酵調味料	じゃがいも	北海道	非組換え
加工油脂	なたね	豪州	非組換え

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、還元水飴、なたね油／加工澱粉

9. 表示場所	10. 包材
個包装	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	→
成形	一次加熱	焼	一次冷却	→
ストレーナー φ0.8mm	中心80℃以上			
保冷	(スライス)	包装	真空	→
検品	二次加熱	二次冷却	X線異物検出	→
	中心80℃以上		硬質異物 φ3.0	
金属検出	梱包	出荷		
Fe φ1.5 Sus φ3.0		冷蔵(1℃～10℃)		

2. 栄養成分			100g当たり
エネルギー	95.0	Kcal	★
水分	74.9	g	★
たんぱく質	8.3	g	★
脂質	0.5	g	★
炭水化物	14.1	g	★
灰分	2.1	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
	レチノール	0	μg
ビタミン	α-カロテン	0	μg
	β-カロテン	0	μg
	クリプトキサンチン	0	μg
	β-カロテン当量	0	μg
	レチノール当量	0	μg
	D	2.0	μg
	α-トコフェロール	0.2	mg
	β-トコフェロール	0	mg
	γ-トコフェロール	0	mg
	δ-トコフェロール	0	mg
脂	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
	飽和	0.13	g
脂肪酸	一価不飽和	0.09	g
	多価不飽和	0.23	g
食物繊維	コレステロール	15	mg
	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

- 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。

8. 乾燥パセリ

「商品カード ピックアップ情報」

▼基本情報		セレクト パセリ(チップ) 100g袋入り		作成日		2022/3/1	
商品名	89333	版数	4	JANコード	14901002893330	ITFコード	14901002893337
内容量	100g	g	荷姿	個	10 (10 × 18)	賞味期間(開封前)	720 日
サイズ	縦 × 横 × 高 (mm)	個	実行	高さ	1	人数	包材質
		50	×	200	×	118	PEラミネート袋
		ボール	×	×	×	×	
		ケース	320	×	395	×	185 10 1670 段ボール
商品特徴		フレッシュなパセリを乾燥して色と香りを生かしてあります。					
保存上注意(開封前)		直射日光、高温多湿を避けて保存してください。					
品質安心内容		本品特有の風味がなくなること、本品特有の色調がなくなること					
保存方法(開封後)		冷蔵所					
*アレルギー等		*アレルギー 無の場合は、空欄となります。					
* 特別原材料等							
* コンタミ注意表示		無					
* 遺伝子組み換え表示		無					
表示義務の有無							

▼原情實報

[illegible]

▼製造情報

製造所・加工所

工程名称		管理基準
1	原料	
2	選別	
3	計量	
4	充填	
5	金屬袋出器	Fe: ϕ 1.5mm, SUS: ϕ 3.5mm
6	包裝	
7	商品	
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

▼特記事項

[illegible]

エスビー食品株式会社
品質保証室 商品情報管理ユニット

▼ 羅華分館開張

分析機関名	分析項目名	分析値	単位
エネルギー	水分	344	(kcal/100g)
たん白質		5.4	(g/100g)
脂質		21.2	(g/100g)
炭水化物		2.0	(g/100g)
灰分		60.2	(g/100g)
ナトリウム		11.2	(g/100g)
食塩相当量		1100	(mg/100g)
食物繊維総量		2.8	(g/100g)
		27.1	(g/100g)

	品質保持期の有無	有	品質保持期の種類	乾燥剤
乾燥表示 注意			品名 バベリ 原材料名 バセリ 製造国 日本 賞味期限 特約工場にて鑑 賞味期間 常温、乾燥、多湿を避けて保存して下さい。 保存方法 直射日光・火気・高温多湿を避け、密封して下さい。 販売店 東京池袋西武百貨店 製造者 株式会社 東洋堂食品工業 東京都中央区日本橋区町7-6 加工者 エスビ一食品株式会社 東京都中央区日本橋区町7-6	

▲ 陈永发

製造所・加工所	加工所: エスピー・スバイス工業株式会社 埼玉県北葛城郡伏所町大字荒比地1032 エスピー・スバイス工業は、エスピー食品のグループ会社です。 加工所: エスピー食品株式会社 埼玉県東松山市新郷88-17	
	工程名称	管理基準
1	原料	
2	選別	
3	計量	
4	充填	
5	金属検出器	Fe: ϕ 1.5mm, SUS: ϕ 3.5mm
6	包装	
7	商品	
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

▼特記事項

[illegible]

エスビー食品株式会社
品質保証室 商品情報管理ユニット

9. きな粉

MD-01 様式-19

原 材 料 規 格 書

2025年10月27日

商品名		株式会社マツモトフーツ	
きな粉 国内産		大阪市東淀川区南江口3-3-11	
名 称	きな粉	規 格	1kgx12
原材料名	大豆	包装材料	PE、PET
産 地	国内産	荷 姿	ダンボール箱
		性 状	粉状
配合率	100%		
食品添加物	使用していない	製造者	株式会社 マツモトフーツ
			大阪市東淀川区南江口3-3-11
保存方法	直射日光・高温多湿を避け涼しい場所(25℃以下)に保存		
賞味期限	未開封にて9ヶ月		
製造工程			
別 紙			
衛 生 規 格		栄 養 成 分 (100g)	
項 目	規 格	項 目	計 算 値
一般生菌数	3000以下/g	エネルギー	450kcal
大腸菌群	陰性 検出せず	水 分	4.0g
黄色ブドウ球菌	陰性 検出せず	蛋 白 質	36.7g
		脂 質	25.7g
		炭水化物	28.5g
		灰 分	5.1g
		ナトリウム	1mg
		食塩相当量	0g
			日本食品標準成分表2015年版(七訂)より
備考	農産物につき成分規格を外れることがあります。		

遺伝子組換え農産物、及びアレルギー物質の有無(28品目対応)

原材料名	由来農畜産物	原産地	GMO使用 の有無	アレルギー物質 の有無	アレルギー 物質名
大豆	大豆	国内産	分別生産 流通管理済み	有	大豆

(コンタミ情報)えび・小麦・卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・バナナ・やまいも・ゼラチン・ごまを使った製品と同一の工場で製造しています。

PITS 商品規格書

*記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	パラットキンタマゴ		適用日		2025年7月29日	
	パラットと錦糸たまご		メーカー名		キュービータマゴカブシキカイシャ キュービータマゴ株式会社	
共通商品コード(JAN)	4901577013430	JAN(内箱)		JAN(外箱)		ITFコード 14901577013437
ブランド名		メーカープライベートコード	33845	PB/NB 分類	NB	荷姿規格 1kg/10袋



サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
商品	320	300		1016 g	1
サイズ	長面(mm)	短面(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
内箱					
外箱	429	294	163	10642 g	10
梱					

アレルギー物質情報								●:含む、×:含まない、-:未入力、*:後日登録	
★えび	×	アーモンド	×	ごま	×	もも	×		
★かに	×	あわび	×	さけ	×	やまいも	×		
★くるみ	×	いか	×	さば	×	りんご	×		
★小麦	×	いくら	×	大豆	●	ゼラチン	×		
★そば	×	オレンジ	×	鶏肉	×	魚介類	×		
★卵	●	カシューナッツ	×	バナナ	×				
★乳成分	×	キウイフルーツ	×	豚肉	×				
★落花生	×	牛肉	×	マカダミアナッツ	×				

アレルゲンコンタミ注意喚起

ラインコンタミ:無し
注意喚起:無し

栄養成分情報				表示有無	有
分析・計算単位	100g当たり				
エネルギー	128 kcal	たんぱく質		8.2 g	
脂質	7.7 g	炭水化物		6.5 g	
		食塩相当量		0.8 g	
備考	※この表示値は目安です。 ※理論値より算出				

商品情報

賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	製造日を含め360日
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
保存時温度帯区分	冷凍
米トレサビリティ対象区分	対象外

商品特徴

少量の砂糖と塩で味付けしたシンプルでたまご風味豊かな錦糸たまごです。
ボイル加熱後もパラットと簡単にほぐれるので、調理作業の手間が省けます。

召し上がり方・利用方法

凍った袋のまま、湯中(95℃位)で12分間位加熱してご使用ください。

酒類識別区分	当該ケースに酒類を含まない
酒類分類	—
アルコール分(%)	—

一括表示情報	
名称	錦糸たまご
原材料名	液卵(国内製造)、植物油、砂糖、乾燥卵白、食塩、でん粉発酵調味料／加工でん粉、(一部に卵・大豆を含む)
内容量	1kg
固形量	—
内容総量	—
保存方法	－18℃以下で保存してください。
原産国	—
原料原産地名	—
使用上の注意	▲加熱後は熱くなっていますので、開封時はヤケドにご注意ください。 ▲開封後は傷みややすいので、ただちに冷蔵庫(1℃～10℃)に保存し、当日中にご使用ください。
調理方法	—
使用方法	凍った袋のまま、湯中(95℃位)で12分間位加熱してご使用ください。
殺菌方法	—
凍結前加熱の有無	加熱してあります。
加熱調理の必要性	加熱してください。
でん粉含有率	—
無脂乳固形分	—
乳脂肪分	—
賞味期限	表面左下に記載してあります。
その他表示	製造所＝佐賀県鳥栖市田代外町701

企業情報

製造者名	キュービータマゴ株式会社
製造者住所	東京都調布市仙川町2-5-7
製造者電話	—
販売者名	キュービータマゴ株式会社
販売者住所	東京都調布市仙川町2-5-7
販売者電話	—
輸入者名	—
輸入者住所	—
輸入者電話	—
加工者名	—
加工者住所	—

工場情報(製造所/加工所)

工場名	キュービータマゴ株式会社 鳥栖工場
工場住所	佐賀県鳥栖市田代外町701

備考

●本品は加熱しすぎると変色(暗緑色又は褐色)する場合がありますので、使用方法をお守りください。●変色はゆで卵の卵黄の周りが黒ずんで見える現象と同じですので召しあがっても問題はありません。●熱のかかり方により袋が膨張し、商品フィルムが破袋する場合がありますので、使用方法をお守りください。

1 1. 高野豆腐 (サイコロカット)

作成日：2025年 11月 10日

お取引先各位

商 品 規 格 書

1. 商品名 こうや豆腐さいの目 1 k g
サイズ (1切: 約16×14×12mm (約0.7g))

2. 荷姿 1 Kg×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。

長野県飯田市松尾明4927
株式会社 信濃雪
TEL 0265 (22) 1470
FAX 0265 (23) 0058
製造工場 (株)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

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	GM0の 有無	アレルギー物質 (28品目中)
1	大豆	株ヤマサン 他	カナダ又はア メリカ		97.00	○	分別生産流通 管理済み	大豆
2	豆腐用凝固剤 (塩化カルシウム)	(株)トクヤマ等	日本(山口県)	凝固	2.10	○		
3	重曹	東ソー(株)等	日本(山口県)	膨軟	0.85	○		
4	消泡剤	理研ビタシ (株)等	日本(大阪府)	消泡	0.05	× (加工助)		
4-1	食用硬化油脂 (パーム)		東南アジア 地域		80			
4-2	植物レシチン		米国, オランダ, ブラジル		12		無	大豆
4-3	炭酸マグネシウム		日本(徳島県)		8			

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	自社試験室	毎製造日
大腸菌	陰性	外部検査機関	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. 遺伝子組換えについて

原材料の大豆は遺伝子組換え原料混入防止の為、分別生産流通管理 (遺伝子組換えのものと分けて管理) された大豆を使用しています。

9. 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

10. アレルゲン物質について (コンタミネーション含む)

アレルギー物質の項目については、特定原材料8品目、特定原材料に準ずるもの20品目、合計28品目を対象に調査したものです。大豆以外のアレルゲン物質 (対象28品目) 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。

11. 栄養成分表示 (100g 当たり ※ 七訂 日本食品標準成分表示による)

エネルギー	536 kcal
たんぱく質	50.5 g
脂 質	34.1 g
炭水化物	4.2 g
食塩相当量	1.1 g

以 上

12. 凍り豆腐（細切り）

作成日：2025年1月24日

お取引先様各位

商品規格書

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。

長野県飯田市松尾明4927
株式会社 信濃雪
TEL 0265(22)1470
FAX 0265(23)0058
製造工場：(株)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

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	アレルギー 物質
1	大豆(分別生産流通管理済み使用)	(株)ヤマサ等	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)	(株)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(株)等	日本(山口県)	膨軟	0.85	○		
4	消泡剤(加工助剤)	理研(株)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		米国、オランダ、ブラジル		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	外部検査機関	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	50.5 g
脂質	34.1 g
炭水化物	4.2 g
食塩相当量	1.1 g

以上

13. ごぼう (ささがき)

商品名	ごぼう（さがき）
-----	----------

[illegible]

14. ごぼう (乱切り)

商品名	ごぼう（乱切り）
-----	----------

[illegible]

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碎機により微粉碎したもの

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	一切使用していません

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→テンパリング→気流粉碎→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	3.3×10 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