令和7年度 冷凍加工食品等(||月・|2月)使用一覧

	番号	食品名	備考	
あ行		アーモンドじゃこ	ase ang	u can density in gatin in secul process
	2	厚揚げ		
	3	厚焼き卵		
	4	アレルギー代替え ウインナー		
	5	杏仁豆腐風デザート		
	6	いかカツ		
2	7	板こんにゃく		
	8	いちごジャム		
	9	糸かつお	p 1	
	10	糸こんにゃく		
	11	いわしの磯辺揚げ		
	12	いわしのみぞれ煮		*
	13	うす揚げ		
	14	えのきたけ(カット)		
	15	お米のカップケーキ 学校	を通してお問い合わせ	せください。
	16	オムレツ		

商品仕様書

品名 アーモンドフィッシュ(ごまなし) 5g・6g・8g 個包装タイプ



	製造者
工場名	阿川食品 株式会社
住所	愛媛県伊予市上野955番地
電話番号	089-982-5101
衛生監視表点数	88点
検査年月日	令和7年5月29日

梱包形態	5g・6g・8g×40個×20袋/ 1ケース
商品説明	国内産の片口いわしを食べやすく味付けして、栄養豊富なアーモンドとブレンドしました。学校給食用として扱いやすいように個包装にしています。おやつ感覚でカルシウムをおいしく手軽に摂取出来る商品です。個包装裏面には一括表示はありませんが、外袋、ケースに一括表示を致します。

栄養成分成績					
(七訂計算値)(100gあたり)					
, - 40 21 31 11-7	計算值	単位			
エネルギー	491	Kcal			
水 分	4.2	g			
タンパク質	34.8				
脂質	30.3				
炭 水 化 物 灰 分	24.2				
灰 分	6,6	g			
ナトリウム	640	mg			
ナトリウム カリウム カルシウム マグネシウム	830	mg			
カルシウム	960	mg			
マグネシウム	250	mg			
リー・・・ン	·810	mg			
鉄	. 8.7	mg			
亜 鉛	4.6	mg			
レチノール活性当量	. 1	Дg			
β ーカロテン当量	4	μg			
レチノール活性当量	0	μg			
ビタミン B1 ビタミン B2	0.05	mg			
ビタミン B1 ビタミン B2 ビタミン C	0,57	mg '			
	. 0	mg			
食物繊維総量	5.7	g			
(うち 水 溶 性) (うち 不 溶 性)	0.6	g			
	5.2	g			
食塩相当量	1.6	g			
廃 棄 率	. 0	%			

	原料配合						
Ν̈́ο	七訂食品番号	原材料名	配合割合(%)	産地名			
1	05001	アーモンド	50.00	アメリカ			
2	10045	片口いわし	36.50	国内産(香川・食暖・広島・山口・鳥取・大分・長崎・佐賀)			
3	03003	砂糖	10.40	タイ・南アフリカ・日本他			
4		麦芽糖	3.10	アメリカ・タイ・日本			
5	*						

	アレルギー表示コンタミネーション				
	製品に含ま	たれる物質名 · ·	コンタミオ	トーション	G
	特定7品目	その他21品目	特定7品目	その他21品目	由来原材料名
1	なし	アーモンド	えび		片口いわし
2			かに		片口いわし
3	,		小麦		
4			乳		
5				くるみ	
6				ごま	
7				さば	
8		-		大豆	
9			iri		8

本製品で使用している片口いわしは、えび、かにを食べています。本製品で使用している片口いわしはえび、かにの混ざる漁法で補獲しています。本品製造工場では、えび、かに、小麦、乳成分、くるみ、こま、さば、大豆、アーモンドを含む製品を生産しています。

細菌検査(令和7年4月8日)				
一般細菌数	3.1×10^{2}			
大 腸 菌 群	陰性			
黄色ブドウ球菌	陰性			
E.coli	陰性			
サルモネラ属菌	陰性			
腸管出血性大腸菌O-157	陰性			
腸炎ビブリオ菌	陰性			

	保存条件	包装資材等		
保存形態	常温		①外箱 段ボール	
保存温度	25℃以下	包装形態	②内袋 OPP ③個包装 透明蒸着PET12/CPP40	
賞味期限	製造日より180日			
	**********	ケースサイズ	38 × 40 × 34 (cm)	
保存方法	高温多湿、直射日光を 避けて保存してください	食品に直接接する材質	個包装袋 透明蒸着PET12/CPP40	
調理方法 そのまま食べられます		135 3 341 15	超明然着FETTZ/OFF40	

御取引先各位

No.SA24KA70002-01

2025年9月1日

株式会社 マメックス

岐阜県関市倉知3285番地の1

TEL:0575-24-9771

原材料配合表

商品名:国産 冷凍絹厚揚げ10

	句如右: 国连						
一般名	加工地	配合比	添加物物質名	用途	基原材料	GMO区分	アレルギー 物質
豆乳	栃木県	83.7	_	_	丸大豆(国産)	分別	大豆。
植物油	神奈川県	2.8	_	-	菜種	不分別	_
加工澱粉	静岡県	6.4	アセチル化アジピン酸 架橋デンプン	安定剤	トウモロコシ	分別	_
			リン酸架橋デンプン	安定剤	キャッサバ	_	_
凝固剤製剤	茨城県	1.3	塩化マグネシウム	凝固	塩湖水	_	.—
トランスグルタミ ナーゼ製剤 *	日本 等	0.3	トランスグルタミナーゼ	酵素	* 失活の為、非表示		
水	栃木県	5.5			_	_	s
合計		100.0					

※キャリーオーバーや添加物製剤中の食品素材は省略。(省略素材に上記以外のアレルギー物質なし)

製造工場

タカノフーズ(株) 鬼怒川第二工場 栃木県真岡市鬼怒ケ丘1-3

商品仕樣書

商品名 関西風厚焼玉子

le)					
	真空包装	バラ			
規	500g(8カット)p×10×2合	60g×80個×2合			
格	500g(8カット)p×10×2合 500g(10カット)p×10×2合	50g×100個×2合			
	500g(12カット)p×10×2合	40g×120個×2合			

包材の材質

包	外裝	ダンボール
包 ——	内装	ポリエチレン

商品特徴

原材料及び配合

NO	原材料名	配合比	産地·加工地	アレルゲン
1	鶏卵	75.00	千葉県他	99
2	かつおだし	6.53	静岡県他	200
3	加工デンプン(タピオカ)	2.51	ベトナム	
4	砂糖	1.01	庭児島県他	
5	醸造酢	1.01	日本	
6	発酵調味料	1.01	米国他	1
7	植物油脂(菜種・バーム)	1.01	カナダ他	
8	食塩	0.60	徳島県他	
9	鰹粉末	0.06	日本他	
10	水	11.26	千葉県	
-	焼き油(菜種)	微量	カナダ他	
- 1, 1		100.00		

【アレルギーは28品目を対象としています

栄養成分値(2020八訂による推定値)100g当たり

	分析項目	分析	値		分析項目	分析	値
	エネルギー	127	Kcal		ヨウ素	24	μв
- ;	水分	77.4	g	無	セレン	18	μд
	たんぱく質	8.9	g	機質	クロム	0	μB
	アシノ酸組成によるタンパク質		g .	_	モリブデン	. 3	μB
- 1	i g	8.4	G '	t.	レチノール	152	μд
	トリアシルクリセロール 当量	1 2 3	g	9	α·カロテン	0	ИG
脂	飽和	2.60	g	3	β-カロテン	1	μg
肪	一価不飽和	3.60	g	ン	β - クリフトキリンチン	9	μв
錘	多価不飽和	1.14	g	Α	β-カロチン当量	. 5	Иg
:	コレステロール	268	mg		レチノール活性当量	152	μg
J	炭水化物	4.0	g	۲	タミンD	2.8	μВ
7	利用可能炭水化物(単糖当量))	g	E.	ロュートコフェロール	1.0	mg
愈	水溶性	0.0	P.	9	β-ドӀフェΠ-ル	0.0	mg
物	不溶性	0.0	g	. (1)	r-トコフェロ・・ル	0.5	mg
繊	総最	0.0	R	ン.	ô-トコフェロ-ル	0.1	mg
維				Œ			
Į.	灭分	1.3	В	۲	タミンK	9	μg
1	3. 塩相当量	0.9	g	L	タミンB1	0.04	mg
	ナトリウム	339	mg	Ę	9ミンB2	0.27	mg
	カリウム	99	mg	+	イアシン	0.2	mg
無	カルシウム	35	mg	· H	タミンB6	0.07	mg
}# *	マグネシウム	В	mg	Ľ	タミンB12	0.8	μg
機	リン	125	mg	爭	酸	36	μg
實	鉄	1.1	mg	1	ペントテン酸	0.84	mg
Д	亜鉛	0.8	mg	t	イオチン	17.4	μg
	銅	0.04	mg	Ľ	タミンC	0	mg
	マンガン	0.02	mg	7	ルコール	0.0	e

保存方法·使用方法

体件力从 使用力法		コンタミネーション	乳 小変 かに 人豆 鶏肉 豚肉 ごま
保存方法	要冷凍 (−18℃以下)	賞味期限	製造日+364日
冷凍前加熱の有無	加熱してあります。	加熱調理の必要性	加熱して下さい。
調理方法	沸騰したお湯の中で25~30分オ	イルして下さい。	
使用上の注意	※ゆで玉子を茹ですぎると黄身の ごれは卵白中の蛋白質に含まれ	るべく早く真空包装を開封して下さい。 Dまわりが暗緑やになる反応を硫化反 れている硫化水素が熱により分解され ほき製品を調理しますと、同様な反応が	応と言います。 、卵黄中含まれている金属イオンと結合し

添加物表示

増粘剤(加エデンプン)

検査基準保存条件初発一般細菌数300個以下/g大腸菌群陰性サルモネラ菌陰性黄色プドウ球菌陰性

株式会社鳥幸商店

〒297-0074 干葉県茂原市小林1964 Tel 0475-24-3179 Fax 0475-22-4951 製造工場 株式会社鳥幸商店 第二工場 干葉県茂原市小林1978-16

商品カルテ

商品名

無塩せき あらびきポークウインナー

大阪市浪速区大国2丁月16番15号 タケダハム株式会社

原材料配合割合

原材料名	割合	主産地・メーカー	アレルケン	GMO
	94. 761	日本(※)	豚肉	
砂糖	2. 230	日新製粧他		
サトウキビ		タイ、オーストラリア他		27
菜切		北梅道		分別
食 塩	2. 118	日本海水他		
		KMUH.	59	
香辛料	0. 557	カネカサンスパイス他		
白コショウ	4	インドネシア・マレーシア他		
オニオンル		フランス他		
コリアンダー		インド・アメリカ他		#
メース		インドネシア		1
ナツメグ		インドネシア、スリランカ		
ジンジャー		インド、タイ他) i	
ガーリック米		アメリカ、インド他		
砂母エキス	0. 223	ロゴス他	- 1	
昆布エキス	0. 111	佐藤食品工業		
合 計	100. 000			

更用添加物

THE PHI MADILLAND	18 E	£
添加目的	添加物名	使用量
调味	使用せず	使用せず
結菪補強	11	11
保 存	"	"
酸化防止	"	"
着 色	"	"
発 色	"	"

細菌検査成績(初発)《ロット毎に実施》

W. C.	1 14 24000
項目	成級
一般生菌数	<300個/1g
大肠菌	陰 性/1g
黄色ブドウ球菌	险 性/1g
サルモネラ属菌	除性/250

製造工程(冷凝)

原料受け入れー解凍(肉温 10℃以下)-原料処型-塩漬けー細切りー練合 -充填-加熱(中心部73℃以上)-冷却(10℃以下)-1木切りークリーン ルーム投入-計量・包装-金属検査-重量チェック-製品検査(日付・シー ル・異物・外観)-箱韻めー冷蔵保管(10℃以下)-出荷

アレルギーコンタミ

本製品は、(乳成分)、(卵)、(小麦)、(大豆)、(牛肉)、 (鶏肉)、(ゼラチン)、(りんご)、(ごま)を使用した設備で 製造しています。

製造工場名

タケダハム株式会社 木社工場

所在地

大阪府羽曳野市向野2-5-18

栄養分析表 (七打成分表による計算値)

1	C				
	栄養	11 (2 (1 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2	100尾冠の)	単位	値
			ルギー	kcal	215
		水	分	g .	64. 1
		- MOTO - STREET	ぱく質	Ë	15. 7
		脂	質		14. 7
			(化物	g	2. 7
		灰	分	E	2. 8
			トリウム	m g	820
		·	カリウム	mg	270
	無	カ	ルシウム	mg	4
		7/	ブネシウム	mg	17
	機		リーン	mg	150
1	1		鉄	mĝ	0. 4
	質		匠 鉛	mg	2. 6
		10	M	m g	0. 07
		-	マンガン	mg	0. 02
			レチノール	ル官	4
		A	カロテン	μд	0
7			レチノール当 盤	μд	4
1	2		D	μg	0.0
			E	mg	0. 3
	3		K	μВ	0
			Bl	mg	0.60
1	n.		B2	mg	0. 19
		ナ	イアシン	mg	4. 1
	ン	4	B6	m g	- 0. 26
			B12	μд	0. 3
		· j	菜 酸	μд	1
		18:	ントテン酸	mg	0.78
			C	mg	1
	No	f	边 和	g	5. 30
	ПЛ	_	·価不飽和	E	6. 83
	1000	3	。価不飽和	g	1. 49
1	=	THE RESERVED IN	テロール	mg	59
•			水溶性	ß	0. 0
-	食物	繊維	不溶性	g	0.0
			総風	g	0. 0
		食塩	相当量	B	2. 0
١					AANTHUR AND THE REAL PROPERTY OF THE PERSON NAMED IN COLUMN TO THE

保存温度 冷蔵 10℃以下

*このカルテの内容は作成日現在の仕様です。

※原料肉産地

愛媛県、鹿児島県、宮崎県、熊本県、大分県、長崎県、佐賀県、福岡県、沖縄県、岡山県、富山県、大阪 府、京都府、兵庫県、和歌山県、奈良県、滋賀県、三重県、愛知県

味の素冷凍食品株式会社

※記載の情報は上記「提出日」時点の情報です。

GFC537	桃の杏仁豆腐Ca(卵・乳原料不使用)	1版
規格·荷姿	[40個入]×3合 * 約50g/個	

JANコード	ITFコード 04901001544400	物流コード	7858999	品目コード 62	07815000
生産工場 味の素冷凍食品	株式会社 関東工場		賞味期限	12 5	月
工性工场			発売時期	2024/8	

【栄養成分】100g当たり

エオ	スルギー	kcal	107
水分	'	g	77.3
t=1	いぱく質	g	0.4
脂質	質	g	3.8
炭フ	火化物	g	17.8
灰分	ને	g	0.7
	ナトリウム	mg	14
	カリウム	mg	15
	カルシウム	mg	170
無	マグネシウム	mg	82
機	リン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	mg	4
質	鉄	mg	0.1
	亜鉛	mg	Tr
	銅 .	mg	0.01
	マンガン	mg	0.02

	レチノール	μg	0
ビタミン	α ーカロテン	μg	0
7	β ーカロテン	μg	0
-	クリプトキサンチン	μg	0
A	β ーカロテン当量	μg	0
	レチノール当量	μg	0
ビク	ミンD	μg	0.0
Ľ	α ートコフェロール	mg	0.3
タミン	β ートコフェロール	mg	0.0
シ	γ ートコフェロール	mg	0.4
E	δ ートコフェロール	mg	0.2
ピ	K	μg	Tr
タ	B1	mg	Tr
111	B2	mg	Tr
ン	ナイアシン	mg	Tr

	B6	mg	Tr
	B12	μд	0.0
7	葉酸	Дg	2
ビタミン	パントテン酸	mg	0.02
_	С	mg	0
脂	飽和	g	1.29
肪	一価不飽和	g	0.81
酸	多価不飽和	g	0.27
コレスラ	ーロール	mg	0
食	水溶性	g	Tr
繊 物	不溶性	g	Tr
維	総量	g	0.3
食塩相	当量	g	0.04

* 栄養成分は分析値や計算値から算出した目安です。

* Tr=微量

【アレルゲン】

義務表	示
えび	-
かに	
くるみ	-
小麦	
そば	
卵	_
乳成分	
落花生	_

		推奨表示			
アーモンド	-	ごま	_	++	0
あわび		さけ		やまいも	*****
いか	_	さば		りんご	0
いくら		大豆	0	ゼラチン	-
オレンジ	-	鶏肉	(mark)		
カシューナッツ		バナナ		1	
キウイ		豚肉		1	
牛肉	-	マカダミアナッツ	_	1	

表示
-

注意喚起	16

※原料事情により、下記原料の産地を変更する場合があります。
※加工品原料終売による原料代替等で、アレルゲン・GMOの内容が変わる場合があります。

原料名	百分率	アレルゲン	GMO/非GMO/不分別	産地または加工地
豆乳		大豆	大豆(5%以下(分別済))	日本
ぶどう糖果糖液糖	6.4		とうもろこし(不分別)、ばれいしょ(不分別)	
砂糖	6.2		てん菜(不分別)	
水あめ	6.0		とうもろこし(不分別)、ばれいしょ(不分別)	
豆乳加工品	3.8	大豆	大豆(不分別)、とうもろこし(不分別)、ばれいしょ(不分別)	
白桃シロップ漬け(果肉)	3.1	もも	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	中国
ショートニング	2.4		とうもろこし(不分別)、菜種(不分別)	
りんご濃縮果汁	1.2	りんご		日本(りんご:中国、その他)
ドロマイト(炭酸カルシ ウムマグネシウム含有 物)	0.7			
ぶどう糖	Tr		とうもろこし(不分別)、ばれいしょ(不分別)	
杏仁粉	Tr			日本(あんず:中国、その他)
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3			
香料	0.1			
塩化K	0.1			
乳酸Ca	0.1			
酸味料	0.1			
乳化剤	Tr			
着色料(紅麹)	Tr			
水 計	62.8			
計	100.0			

【衛生規格】 調理冷凍食品・無加熱摂取

規格項目	食品衛生法規格
細菌数	100000個以下/g
大腸菌群	陰性(試料0.02g)

商品規格書

商品名	いかフライ
規格·荷姿	60g…50入×3合

販売者 株式会社 4Ds 静岡県静岡市葵区河合3-18-5-101 製造者 株式会社山崎商店 千葉県いすみ市大原10228

<原材料配合表>

原材料名	配合(%)	産地	アレルギー	遺伝子組換
いか	60	ペルー、チリ	いか	
パン粉	20	米国•豪州	小麦	不分別·非組換
小麦粉	3.1	日本・豪 他	小麦	
乳化剤	0.23	日本·米 他		不分別
食塩	0.1	徳島県		
増粘多糖類	0.02	アメリカ・南米 他		不分別·非組換
水	14.55	千葉県		
打ち粉(小麦粉)	2	日本	小麦	
合計	100.00			

<食品添加物>

使用目的	物質名
乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル
子店门口用門	プロピレングリコール脂肪酸エステル
増粘多糖類	グァーガム
垣 伯 夕 怡 共	キサンタンガム

栄養成分値(100g当たり) 八訂

成分(単位)	含有量
エネルギー(kcal)	122
たんぱく質(g)	13.0
脂質(g)	1.9
炭水化物(g)	14.0
食塩相当量(g)	0.5

(上記表示値は目安です)

(賞味期間)
製造日より1年
(保存条件)
-18℃以下
(品質を低下させる原因)
解凍•再凍結
(品質劣化の内容)
凍結乾燥、グレーズ、腐敗等

<品質基準>

生菌数	3.0×10 ⁶ /g未満
E.coli	陰性
ブドウ球菌	陰性(外部委託)
サルモネラ	陰性(外部委託)

<製造工程>

原料受入→原料保管(-20℃以下)→ライン投入→打粉付け→バターリング(10℃以下)→パン粉付け→整形→急速バラ凍結→金属探知機(Fe1.0 Sus1.5)→計量→箱詰め→箱計量→金属探知機(Fe1.5 Sus2.5)→バンド掛け→冷凍保管(-20℃以下)→出荷

<アレルゲン28品目>

コンタミ可能性の有無	無
同一建屋内のアレルゲン	さけ、いか、乳、卵、小麦、大豆
同一ライン上のアレルゲン	さけ、いか、乳、卵、小麦、大豆
原材料由来のアレルゲン	小麦
コンタミ防止対策	機械・器具類の充分な洗浄・製造順序を考慮した生産計画

配合表

令和7年9月26日

品名 規格

国内産 板こんにゃく

<u>250g×4丁/1kg入り 奈良県製造</u>

(配合組織表)

(配合組織衣)	2
原 材 料 名 こんにゃく芋精粉(群馬県) 海藻粉 水酸化カルシウム 水	アレルギー物質
こんにゃく芋精粉(群馬県)	
海藻粉	
水酸化カルシウム	
水	
'a	
×	
	7.00

商品規格書

作成日: 2022年11月15日

全 1 枚中 1 枚目

					Z : K1 : K1
商品名	福名 JAS標準 いちごミックスジャム 製造工場名		カセイ食品株式会社	製造者名	カセイ食品株式会社
1919111	の人の標準でいってくアノスノヤム	Ŧ	289-1515	Ŧ	146-0095
規格	15g×40個×25袋	住所・TEL	千葉県山武市松尾町富士見台208-165	住所・TEL	東京都大田区多摩川2丁目19番10号
水石田	20g×40個×20袋	TEN I LEL	松尾台工業団地 TEL 0479-86-2111	11111-100	TEL 03-3759-6211

Т	原材料名	配合比率	由来原料原産地	アレルギー
		(%)		特定原材料(28品目)
	糖類(水あめ、	53.96	アメリカ、北海道、鹿児島県他	
	砂糖)	11.82	北海道、オーストラリア、フィリピン他	
	果実(いちご、	18.97	主に タイ、エジプト	
	りんご)	9.18	青森県、山形県	りんご
	ゲル化剤(ペクチン)	0.37	アルゼンチン、ブラジル他	
	酸味料	0.15	ドイツ、オーストリア他	
	仕込水	5.55	千葉県	
-				
原一		 		
材厂				
料		-		
規一				
况_				
格_				
H		-		
-		 		
H		1		
\vdash			,	
F	合計	100.00		

and the second second		

原料計量・混合 → 加熱・濃縮 →	冷却 →	充填 →	金属探知機
-------------------	------	------	-------

ightarrow 内袋詰め ightarrow ※ ightarrow 重量ightarrow 外箱詰め ightarrow 製品

製造工程図

※・・・目視検査実施箇所

					(100g当り)	算値	分析値
TZ	ルゴ	2	-	kçal	265	0	100
水分	1000				33.7	0	_
_	, ,白:	5F	-	g	0.2	0	_
脂質		ę	-	g	0.0	0	_
	火化	· 4/m		g	0		
灰分		170		g	66.0 0.1	0	_
		リウム	-	g	4	0	_
		ウム		mg	52	0	_
		.500000		mg	4	-	H
		シウム		mg		0	-
無	_	「ネシウム	-	mg	3	0	L
機質	リン			mg	8	0	-
貝	鉄	S/A		mg	0.1	0	L
	亜針	沿		mg	0.0	0	_
	銅	4">		mg	0.02	0	
	マン	ガン		mg	0.05	0	_
		レチノール	_	μg	0	0	
		カロテン	α	μg	0	0	_
	Α		β	μg	5	0	_
	,	クリプトキサンチ	μg	1	0	L	
		β カロテン当量		μg	6	0	L
	レチノール活性		当量	μg	0	0	
	D			μg	0.0	0	L
			α	mg	0.1	0	
Ľ	Е	E トコフェロール		mg	0.0	0	L
タ	_	1 1 7 1 1	r	mg	0.0	0	
ビタミン			δ	mg	0.0	0	
الا	K			μg	0	0	
	Bı			mg	0.01	0	
	B ₂			mg	0.00	0	
	ナイ	アシン		mg	0.1	0	
	B_6			mg	0.01	0	Г
	Bız	2		μд	0.0	0	
	葉			μg	20	0	
	192	トテン酸		mg	0.07	0	Г
	С			mg	14	0	
脂	飽	和		g	0.00	0	
肪				g	0.00	0	
		多価		g	0.01	0	
コレ	ステ	ロール		mg	0	O	
食		容性		g	0.3	0	
物	_	- 12 容性		g	0.3	0	Г
	総		-	g	0.6	0	
		当量	-	g	0.01	0	

(『日本食品標準成分表(八訂)』より机上計算) 備考:

Xasei 力包了食品株式会社

株式会社奈良鰹

奈良県大和郡山市馬司町642-2 電話 0743-56-7520 FAX 0743-56-7038

商品規格書

商品名

糸削り

規格

100g

原材料:配合率

かつおのふし(100%)

鰹節原料産地 鹿児島県 鰹節加工地 鹿児島県

削り加工地

奈良県(奈良鰹)

アレルゲン なし コンタミネーションについて

削り節加工場では

さばを原料とする製品も 取扱しています

添加物について

添加物の使用はありません

製造工程

- ① 鰹節原料
- ② ブラシ機械による原料掃除 (表面の異物・骨を除く)
- ③ ボイラーで蒸す (120℃ 30分)
- ④ 削り機械で削り加工
- ⑤ フルイ機械で粉末を除く
- ⑥ 検品
- ⑦ 計量
- 8 袋詰め
- ⑨ 不活性ガス充填
- 10 ヒートシール
- ① 金属検出器 (Fe:1.0 Sus:2.0)
- 12 箱詰め
- (13) 出荷

学兼 武 八 庙

_	kcal	332		
	g	15.2		
Ę	g	77.1		
	g	2.9		
	g	0.8		
	g	4		
ナトリウム				
カリウム				
4	mg	28		
ム	mg	70		
	mg	790		
	mg	5.5		
	mg	2.8		
	mg	0.27		
	mg	_		
ビタミン				
レチノール相当量				
D				
	mg	1.8		
	μg	C		
	mg	0.55		
	mg	0.35		
,	mg	61		
		0.53		
		15		
	1	11		
酸	1	0.82		
		C		
飽和		0.62		
一価		0.33		
多価		0.81		
	_	180		
	1	0.3		
	1	0.0		
全品煙淮F				
	, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1,	g g g g g g g g g mg mg mg mg mg mg mg m		

(100g当り 日本食品標準成分表(八訂))

配合表

令和7年9月26日

品	名
抻	赼

国内産 糸こんにゃく 約15cmカット 1kg入 奈良県製造

(配合組織表)

原 材 料 名 こんにゃく芋精粉 海藻粉 水酸化カルシウム 水	アレルギー物質
こんにゃく芋精粉	
海藻粉	
水酸化カルシウム	
水	
	100
	× 3
	4
4, 5	
,	
	9 4
	-
2.2	
	÷

11. いわしの磯辺揚げ 栄養分析表(八訂版)

1	1. (1)	しの成辺物の	<i>></i>	De	13	1/1	1	.,,	VH 3 /11/2/	作成日	2025/9/2
1	商品名	イワシ磯	辺フラ	1							
2	製造業者	阿波鳴食品 株式	会社			所在地	也很	島県	名東郡佐那河	内村下字仕出113	
3	製造工場	阿波鳴食品 株式	一会社			所在出	h 彼	息島県	名東郡佐那河口	为村下字什出113	

4	原料配	!合	
原料名	比率(%)	産地	アレルギー 物質
イワシ	60.00	日本・モロッコ	
Kバッター	6.11		
「 澱粉加工品		日本	
砂糖		日本	
食塩		日本	
植物性タンパク(小麦)		オーストラリア	小麦
コショウ		日本	
酵母エキス		タイ	
加工澱粉		日本	
増粘多糖類		日本、パキスタン	
食塩	0.27	日本	
コショウ	0.06	マレーシア	
水分	16.00		
パン粉	17.30	.1	
小麦粉		米国	小麦
ブドウ糖		ブラジル他	
ショートニング		カナダ.マレーシア	
イースト		日本	
並塩		日本	
イーストフード		米国·日本	
上水		5	
青のり	0.26	日本	-
			-
			_
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
<u> </u>	100.00		
合計	100.00		

	コンタミネーション
6	本製造ラインでは、乳・卵・小麦・大豆・ゴマ・アーモンド・えび・イカ・鯖・鮭 を含む製品を製造しています。
0	本製造工場では、乳・卵・小麦・大豆・ゴマ・アーモンド・えび・イカ・鯖・鮭・鶏肉・豚
	肉を含む製品を製造しています。
	製造工程
	① 原料解凍
	② 洗浄
	③ グラムカット
	④ パウダリング
7	⑤ バッターリング
	⑥ パン粉付
	⑦ 凍結
	⑧ 箱詰め
	⑨ 金属探知機
	⑪ 出荷
8	賞味期限
0	製造日より365日、保存方法-18℃以下で保存してください。

安心を届けるために

・化学調味料(アミノ酸等)・結着剤・殺菌剤・漂白剤・防腐剤・着色 料・甘味料・発色剤等の添加物は使用しておりません。

5 栄養成分量(八訂日本食品標準成分表による)							
食品100g当たり							
エネルギー	170.35	Kcal					
水分	63.58	g					
アミノ酸組成によるたんぱく質 g	11.70	g					
たんぱく質 g	13.77	g					
コレステロール mg	40.20	mg					
脂質 g	6.57	g					
利用可能炭水化物(単糖当量) g	10.28	g					
利用可能炭水化物(質量計) g	9.45	g					
食物繊維総量 g	0.70	g					
炭水化物 g	14.90	g					
灰分 g	1.36	g					
ナトリウム mg	259.65	mg					
カリウム mg	191.30	mg					
カルシウム mg	51.40	mg					
マグネシウム mg	27.62	mg					
リン mg	158.13	mg					
鉄 mg	1.67	mg					
亜鉛 mg	1.10	mg					
銅 mg	0.15	mg					
マンガン mg	0.15	mg					
ヨウ素 μg	21.42	μg					
レチノール μg	4.80	μg					
α-カロテン μg	5.72	μg					
β-カロテン μg	52.69	μg					
β-カロテン当量 μg	55.29	μg					
レチノール活性当量 μg	9.22	μg					
ビタミンD μg	19.20	μg					
ビタミンK μg	0.61	μg					
ビタミンB1 mg	0.04	mg					
ビタミンB2 mg	0.24	mg					
ナイアシン mg	4.58	mg					
ビタミンB6 mg	0.31	mg					
ビタミンB12 μg	9.68	μg					
葉酸 μg	14.66	μg					
未設 μg パントテン酸 mg	0.77	mg					
ビタミンC mg	0.16	mg					
飽和脂肪酸 g	1.90						
即和脂肪酸 g 一価不飽和脂肪酸 g	1.42	g					
一個不飽和脂肪酸 g 多価不飽和脂肪酸 g	1.72	g					
20 JIII 41 Fill 14 Fill 17 File E	1./2	g					

冷凍食品

名称	イワシ磯辺フライ
原材料名	イワシ、衣(バン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス)、青のり/加工澱粉、増粘多糖類、(一部に小麦を含む)
内容量	
賞味期限	年 月 日
保存方法	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱 の 有 無	加熱してありません。
加熱調理 の必要性	加熱してください。
製造者	阿波鳴食品 株式会社 徳島県名東郡佐那河内村下字仕出 113

使用方法 170℃に熱した油で揚げて ください。

2025/9/4

原料配合,栄養分析值

品名

いわしみぞれ煮

(高圧処理品)

【原料配合】	(100g当	19)	原産国	アレルゲン
いわし	65.0	%	千葉県ま たは京都 府産	
白だしたれ	10.0	%	アメリカ・タ イ・ブラジ ル他	大豆·小麦
醤油	4.0	%	アメリカ・香	大豆·小麦
大根おろし	3.0	%	北海道他	
砂糖	3.0 % ブリオ 縄県.		タイ・南ア フリカ・沖 縄県・北海 道他	
生姜	1.5	%	高知県他	et.
澱粉(馬鈴薯)	1.0	%	北海道	
加水	12.5	%	滋賀県	
		%	ė,	

(アレルゲン28品目)

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみあわび、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、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、ももさけ、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド、マカダミアナッツ (コンタミ)

当工場では28品目中「えび・いか・大豆・小麦・卵・さば・ごま」を含む商品の製造を行っています。

(魚卵・腸)

いわしはドレス原料を使用しておりますので、魚卵・腸を除去しきれずに 残っている可能性があります。

		15
	【栄養分析】	(100g当り)
	エネルギー	542 KJ
	The second secon	129 kcal
	水分	71.6 g
	たんぱく質	13.1 g
	コレステロール	44 mg
	脂質	6.0 g
	炭水化物	6.4 g
	灰分	2.9 g
	ナトリウム	841 mg
	カリウム	212 mg
	カルシウム	212 mg
無	マグネシウム	26 mg
機	リン	165 mg
質	鉄	1.5 mg
	亜鉛	1.1 mg
	銅	0.14 mg
	マンガン	0.14 mg
	レチノール	5 μg
	カロテン	0 μg
	レチノール活性当量	5 μg
	D	21 μg
	Ε	1.6 mg
ビ	K	0.7 μg
タ	B1	0.04 mg
ビタミン	B2	0.27 mg
ン	ナイアシン	4.8 mg
	B6	0.34 mg
	B12	10.4 μg
	葉酸	10.3 μg
	パントテン酸	0.8 mg
	C	0 mg
	食塩相当量	2.1 g
脂	飽和	1.66 g
肪	一価不飽和	1.21 g
酸	多価不飽和	1.65 g
食	水溶性	0.1 g
物繊	不溶性	0.1 g
維	総量	0.1 g

『八訂計算値』 滋賀県野洲市八夫650番地 株式会社松島フーズ <5>異物混入防止対策

	防止対象	防止方法	頻度	管理基準
ľ	金属異物	金属探知機	袋詰め後全量	Fe: φ1.5mm Sus: φ2.5mm
ľ	非金属異物 X線異物採知 装置		伊士克然人具	Sus線: \$\phi 0.5 \times 5 (mm) Sus球: \$\phi 0.8 mm
			袋詰め後全量	ガラス球: ø4.0mm セラミック球: ø4.0mm

<6>使用原材料•添加物

(0) (文用) 你们将"	IN WHAM	2	×	363 35	
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	the same of the sa	日本(静岡県、愛知県、他)		
(菜種白絞油)	(100or0)	J-オイルミルズ 日清オイリオ	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	土種ル民	日本(兵庫県)	×	
(塩化マグネシウム)	(100)	赤穂化成	中国		
消泡剤	微量		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)	花王株式会社	日本(非開示)		
(炭酸マグネシウム)	(5)		日本(非開示)		
(レシチン)	(5)	2	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
Γ	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

品 商 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1kg 1kg 日本 外包材材質 内包材材質 サイズ(mm) サイズ JANコード ダンボール 横490 × 高さ265 × 縦425 ポリプロピレン 4562188150039 300 1× 420 個数(1袋当り) 品 厚さ(mm) 重量/個(g) 縦×横×長さ(mm) 長さ4cm~7cm程 規 長さ(mm) ハーフカット 直径(mm) 格 生産工場情報 商品写真 工場名 有限会社 池末豊矯商店 福岡県三潴郡大木町大字上牟田口439 所在地 000 担当者 池末 行孝 ほぐしえのき 福岡県産 工場名 所在地 担当者 工場名 所在地 NET. THE 担当者 産地 備考 福岡県産 アレルゲン物質 遺伝子組み換え 無 保管条件 要冷蔵 賞味期限 品種 7日

微生物	勿規格		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)	1.0 × 10 ⁵	異物	無
大腸菌群	1.0 × 10⁴	色沢	自
大腸菌(E.coli)	陰性	その他	えのき1本:傘5mm~1.5cm
			茎4~7cm、茎幅2~5mm

栄養成分値	(可食部	B10	Og当たり)									
熱量	34 Kcal		ナトリウム	2 mg	レチノール	0 де		ナイアシン	6.8	mg脂	飽和	0.02g
水分	88.6 g		カリウム	340 mg	カロテン	0 μg		B6	0.12			0.01g
蛋白質	2.7 g	無	カルシウム	tr mg 브	レチノール当量	0 μg	Ĕ	B12	0		多価	0.08g
脂質	0.2 g	機機	マグネシウム	15 mg タ	D	0.9 де	タ	葉酸	75		ステロール	0g
炭水化物	7.6 g	饭質	リン	110 mg	E	0 Д g	Ξ	パントテン酸	1.4	mg 繊		0.4g
灰分	0.9 g	貝	鉄	1.1 mg ン	K	0 με	ン	С	0	mg	不溶性	3.5g
			亜鉛	0.6 mg	B1	0.24 mg		マンガン	0.07	mg 維	総量	3.9g
※八訂参照			銄	0.1 mg	B2	0.17 mg		ヨウ素	0	mg食	塩相当量	0g

商品特徴	一括表示			
	名称	業務用ほぐしえのき1kg		
炒めても焼いても蒸しても、どんな調理にも最適	原材料名	えのき茸		
なほぐしえのき。一口サイズにカットしたえのきが	内 容 量	1kg		
ならに食欲をそそります。	賞味期限	7日		
	保存方法	要冷蔵		
注意事項				
	原産国名	日本(福岡県産)		
開封後はお早めにお召し上がり下さい。	販売者	農事組合法人きのこ工房		
	7/// 0 1	福岡県三潴郡大木町大字上八院744-1		

16. オムレツ

<商品規格書>

	II.			-	-		NAME OF TAXABLE PARTY.	
商品名	プレーンオムレ	ノツ	包	装	形	態	バラ	
規格	$30g \times 150$ $60g \times 100$ $40g \times 100$ $70g \times 80$ $50g \times 100$							
製 造 者	社 名 :	株式会社 大商食品			T E L : 092 - 803 - 0560			
製造工場	住 所 : 福岡市早良区西入部5丁目22番8号					- 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。			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	揚げ調理(140~160℃)3~4分・蒸し調理・焼き調理							
使 用 用 途	業務用・学校給食							
包 装 包 材	内装包材: エチレン・ブテン共重合物 外装包材: ダンボール				デーノレ			

*原料配合表 (100 g 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	83.2 %	明	-		福岡県
澱粉	3.8 %			分別	トウモロコシ : 米国
砂糖	0.6 %			分別	北海道・豪州
食塩	0.4 %				長崎県
植物油脂	Tr %			不分別	なたね:カナダ
水	12.0 %				
			ALANA DEL CARROLLA DE LA CARROLLA DE LA CARROLLA DEL CARR		
					ē

*成分表八訂版による計算値(100g中)

			_	-			VIII. 1
エネルギー		134	kcal		D	3. 2	μg
水分		74. 9	g		E	1, 1	mg
蛋 動物性		10.2	g	ビ	К	10	μg
白質	植物性	0	g		B1	0.05	mg
脂質		8. 5	g	タ	B2	0.31	mg
炭水化物		4. 2	g		ナイアシン	0. 1	mg
灰分		1. 2	g	111	B6	0.07	mg
	Na	270	mg		B12	0.9	μд
	К	110	mg	ン	葉酸	41	μд
無	Ca	38	mg		パントテン酸	0, 97	mg
	Mg	9	mg		С	0	mg
機	Р	140	mg	脂	飽和	2. 60	g
	Fe	1.3	mg	肪	一価	3, 60	g
質	Zn	0.9	mg	酸	多価	1. 20	g
Cu		0.04	mg	コレ	ステロール	310	mg
	Mn	0.02	mg .	食	水溶性	0	g
ビタ	レチノール	170 µg 和	物繊	不溶性	0	g	
タミン			維	総量	0	g	
ン A 活性当量		170	μg	食	食塩相当量		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(10分間)→焼成(中心温度85℃以上)→凍結 (スパイラルフリーザー急速凍結、中心温度-18℃以下)→金属探知→包装→箱詰め→保管庫にて保管 (-20℃以下) →出荷