

令和7年度 冷凍加工食品等（11月・12月）使用一覧

	番号	食品名	備考
ま行	1	まいたけ（香芝）	
	2	マカロニ	
	3	マンゴーゼリー	
	4	ミックスフルーツ	
	5	ミニウインナー	
	6	ミルメーク	
	7	無塩バター	
	8	蒸しひきわり大豆	
や行	9	焼きちくわ	
	10	焼きふ	
	11	ゆず果汁	
	12	吉野葛入りうどん	学校を通してお問い合わせください。

1. まいたけ (香芝)

商品名	まいたけ
-----	------

[illegible]

2. マカロニ

製品規格書

No. 7051 - 6

作成日

2023年11月30日

製品コード		7051		規格/入数		〒424-0823 静岡市清水区島崎町151番地 はごろもフーズ株式会社 品質保証部					
製品名		マカロニデリカ ツイスト		500g/20							
名称		マカロニ									
製造工場		はごろもフーズ株式会社 富士山パスタプラント									
所在地		静岡県静岡市清水区島崎町151-1									
製品規格		内容量	500g	形状	ツイスト	水分	13.0%以下	灰分	0.9%以下		
						粗たんぱく	11.0%以上	pH	5.5以上		
製品形態		製品	幅 160mm×奥行 280mm×高さ 40mm			512g	内装	プラスチック袋			
		ケース	縦 438mm×横 258mm×高さ 261mm			10.77kg	外装	段ボール			
製品特徴		強力粉95%、デュラム小麦のセモリナ5%の配合です。 標準ゆで時間は8分。お好みの硬さでお召し上がりください。									
賞味期間		製造後	37ヶ月			賞味期限	例：2026.11		栄養成分(100g当り)		
		条件	常温			表示	解説：2026年11月		エネルギー	kcal 347	
原材料配合表	原材料・添加物		配合(%)	加工地または産地	添加物名	用途	アレルギー(28品目)	遺伝子組換え	水分	g 11.3	
	強力小麦粉		95.00	※ ¹ 国内製造			小麦	—	たんぱく質	g 12.9	
	デュラム小麦のセモリナ		5.00	※ ¹ 国内製造			小麦	—	コレステロール	mg (0)	
									飽和脂肪酸	g 0.39	
									脂質	g 1.8	
									炭水化物	g 73.1	
									糖質	g 70.1	
									食物繊維	g 1.4	
									水溶性	g 1.6	
									不溶性	g 3.0	
製造工程									総量	g 0.8	
									灰分	g 0.0	
									食塩相当量	g 0.0	
									ナトリウム	mg 1	
									カリウム	mg 200	
									カルシウム	mg 18	
									マグネシウム	mg 55	
									リン	mg 130	
									鉄	mg 1.4	
									亜鉛	mg 1.5	
一括表示内容									銅	mg 0.28	
									マンガン	mg 0.82	
									ヨウ素	μg 0	
									セレン	μg 63	
									クロム	μg 1	
									モリブデン	μg 53	
									レチノール	μg (0)	
									α-カロテン	μg —	
									β-カロテン	μg —	
									β-クリプトキサンチン	μg —	
製品劣化の見分け方									β-カロテン当量	μg 9	
									レチノール活性当量	μg 1	
										μg (0)	
									α-トコフェロール	mg 0.3	
									β-トコフェロール	mg 0.2	
									γ-トコフェロール	mg 0	
									δ-トコフェロール	mg 0	
										μg (0)	
									B1	mg 0.19	
									B2	mg 0.06	
取り扱いの注意									ナイアシン	mg 2.3	
									ナイアシン当量	mg 4.9	
									B6	mg 0.11	
									B12	μg (0)	
									葉酸	μg 13	
									パントテン酸	mg 0.65	
									ビオチン	μg 4.0	
										μg (0)	
※備考欄		※当製品は、卵を使用しておりません。 ※ ¹ 小麦産地：カナダ、アメリカ、オーストラリア							日本食品標準成分表2020年版 (八訂)より抜粋		

3. マンゴーゼリー

配合表

令和7年9月26日

品名

マンゴーゼリー

規格

50g

(配合組織表)

[illegible]

4. ミックスフルーツ

商品仕様書

作成日 2022年7月1日

商品コード	9255		販売者/お問い合わせ先(営業本部)		
商品名	ミックスフルーツ冷凍		大島食品工業株式会社		
規格・入数	1kg × 10入		〒463-0048 名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号		
商品寸法	縦 30mm × 横 250mm × 高さ 370mm 重量 1030 g		TEL:052-795-0091		
ケース寸法	縦 445mm × 横 280mm × 高さ 250mm 重量 10.9 kg		FAX:052-795-2544		
JANコード	4970075 638063		最終加工地 長野県		
GTINコード	1 49 70075 638060				
賞味期間	(開封前) 2年	使用上の注意	原料由来による果皮や種子の黒い粒が入ることがありますが、品質には問題ございません。一度とけた商品をふたたび凍らせると、味・品質・鮮度が落ちますので、ご注意ください。		
保存方法	(開封前) -18℃以下に保存して下さい				
原材料名					
アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印	配合(%)	加工地	(注)	栄養成分(100gあたり)	
パイナップル(タイ)	49.8190	タイ	※1	エネルギー kcal 81	
○黄桃(ギリシャ)	29.8938	ギリシャ	※2	水分 g 79.6	
○りんご(国産)	19.9492	日本(長野県)	※3	たんぱく質 g 0.4	
砂糖	0.2680	日本(北海道)		脂質 g 0.1	
ぶどう糖果糖液糖	0.0670	日本(静岡県)		炭水化物 g 19.6	
酸味料(クエン酸、りんご酸)	0.0026	中国、日本		灰分 g 0.3	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.0002	中国		無機質	
乳酸カルシウム	0.0002	日本		ナトリウム mg 1	
※1 パイン収穫地：タイ ※2 黄桃収穫地：ギリシャ ※3 りんご収穫地：日本(長野県、青森県)				カリウム mg -	
				カルシウム mg -	
				マグネシウム mg -	
				リン mg -	
				鉄 mg -	
				亜鉛 mg -	
				ビタミン	A(レチノール活性当量) μg -
				B1 mg -	
				B2 mg -	
				C mg -	
				食物繊維(総量) g 0.8	
				食塩相当量 g 0	
当社計算値(七訂)					
アレルギー物質(含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲)					
商品特長					
乳	×	アーモンド	×	商品特長	
卵	×	あわび	×	パイン、黄桃、りんご3種のフルーツをカットし、冷凍しました。自然解凍してそのまま使えますので、便利です。	
小麦	×	いか	×	フルーツ和えやトッピング等、色々なメニューにお使いいただけます。	
えび	×	いくら	×		
かに	×	オレンジ	×		
そば	×	ガシューナツ	×		
落花生(ピーナツ)	×	キウイ	×		
		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	×		
製造工程					
パイナップル漬	原料受入 → 選果 → 葉部切除 → 原料洗浄 → サイズ選別 → 外皮・芯部分除去 → 果肉部カット → 洗浄 → 缶に充填 → 計量 → シロップ注液 → 加熱調理(98℃ 30分) → 巻締 → 殺菌蒸射 → 冷却 → 乾燥				
黄桃シロップ漬	原料受入 → 選果 → 切断・除核 → 原料洗浄 → サイズ選別 → 蒸煮・剥皮 → 冷却 → 選別・整形 → 缶に充填 → 計量 → シロップ注液 → 加熱調理(98℃ 30分) → 巻締 → 殺菌蒸射 → 冷却 → 乾燥				
りんごシロップ漬	原料受入 → 選別 → 洗浄 → 剥皮・除芯 → トリミング → カッティング → 加熱真空置換(110℃ 10分) → 冷却 → 金属探知機 → マグネット → 異物選別 → 計量・アルミ袋へ充填 → 袋シール → 殺菌 → 冷却 → 除水 → 検品				
原料受入 → 開缶 → 液切り → カット(約1.5cm) → 瞬間凍結 → トンネルフリーザー → 仮取り → 3品計量・袋詰 → 計量確認(1kg) → 袋シール → X線異物検出機 → 金属検出機 → 箱詰 → 保管(-18℃以下)					
使用方法					
◆自然解凍してお召しあがり下さい。 弊社の「ホワイトゼリー」や「ブロックゼリー」等に混ぜ合わせていただきますと、いろいろ良く一層おいしく召しあがれます。					
備考					

5. ミニウインナー

配合・栄養分析及び製造者証明書

製造者 : 株式会社 印南食品
住 所 : 〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分ー1362-40

株式会社 印南食品

商品コード 500315

商 品 名		荒挽ミニカクテルウインナー					栄養分析 (100g 当たり)	
原 材 料 の 内 容 明 細						成 分		栄 養 価
原 材 料 名	配合割合	アレルゲン (28品目)	GMO 【主原料】	原産国(産地) 【主原料】	備考 (原材料内訳等)			
鶏肉	72.18%	鶏肉		鹿児島県、宮崎県、 徳島県、香川県、高 知県、岡山県、大分 県、熊本県、長崎 県、佐賀県他		エネルギー	195	kcal
						水分	62.1	g
						たんぱく質	16.1	g
						(うち動物性)	15.7	g
豚脂	8.66%	豚肉		島根県、鳥取県、広 島県、兵庫県、鹿児 島県他		脂質	11.1	g
						(うち動物性)	11.1	g
						炭水化物	8.9	g
でん粉	5.05%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯	灰分	2.5	g
発酵調味料	4.48%			ブラジル他	由来原料:サトウキビ	ナトリウム	690	mg
				香川県他	由来原料:米	カリウム	258	mg
<糖類>						無 カルシウム	4	mg
粉あめ	2.89%		不分別	アメリカ、ブラジル他	GMO対象:トウモロコシ	マグネシウム	21	mg
砂糖	1.17%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜	機 リン	149	mg
食塩	1.37%			メキシコ		鉄	0.3	mg
酵母エキス	0.79%			タイ	由来原料:トルラ酵母	亜鉛	0.5	mg
				大分県他		銅	0.03	mg
香辛料	0.38%			スペイン	パプリカ	マンガン	0.02	mg
				インドネシア他	ペパー	ヨウ素	0	μg
				メキシコ他	オールスパイス	セレン	13	μg
				トルコ他	ローズマリー	クロム	1	μg
水	3.03%			兵庫県		モリブデン	2	μg
以下余白						レチノール	14	μg
						A β-カロテン当量	12	μg
						レチノール活性当量	15	μg
						D	0.1	μg
						α	0.3	mg
						E β	0.0	mg
						γ	0.0	mg
						δ	0.0	mg
						K	17	μg
						B1	0.08	mg
						B2	0.08	mg
						ナイアシン	8.1	mg
						B6	0.42	mg
						B12	0.2	μg
						葉酸	9	μg
						パントテン酸	1.28	mg
						ビオチン	2.8	μg
						C	2	mg
						脂肪酸	飽和	3.88 g
							一価不飽和	4.90 g
							多価不飽和	1.46 g
						コレステロール	58	mg
						食物繊維	水溶性	0.0 g
							不溶性	0.0 g
							総量	0.0 g
合計	100.00%					食塩相当量	1.8	g

コンタミ注意喚起(アレルゲン28品目)
※本工場では、卵・小麦・大豆・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。

日本食品標準成分表(2020年版)
八訂による計算値

作成日 2023年7月1日

7. 無塩バター

発行日: 2022年2月14日

【商品名】 高千穂バター(食塩不使用)				内容量	450g×30個/ケース	JANコード	ピース	-	
				種類別	バター		ケース	-	
賞味期限(製造日含む)		24ヶ月[未開封]	表示例	YY.MM.DD	解読法	YY=西暦下2桁 MM=月 DD=日			
保管条件		冷凍(-18℃以下)	食品に使用した場合の表示方法		「バター」もしくは「乳製品」				
荷姿(内装)		アルミ箔入りパーチメント紙	材質・重量(内装)		紙/アルミ・3g	サイズ(内装)・商品重量		120×63×63mm・453g	
荷姿(外装)		ダンボール	材質・重量(外装)		ダンボール紙/ポリエチレン[内袋・透明]・440g	サイズ(外装)・商品重量		330×249×209mm・14kg	
製品画像			一括表示内容			特徴九州産の生乳を使用した食塩不使用タイプのバターです。味わい深いバターに仕上げました。 用途製菓、製パン等の原料として。 注意点●解凍は、10℃以下の冷蔵条件でお願いします。●解凍後は、10℃以下で冷蔵し、早めにご使用ください。●臭気を吸着し易いので他からの「移香」にご注意ください。 ●品質劣化の見分け方：脂肪酸化による風味劣化および臭い吸着による異常風味。			
			種類別						バター
			原材料名						生乳(国産)
			内容量						450g
			賞味期限						底面に記載
			保存方法			-18℃以下で冷凍保存			
			製造者			南日本酪農協同株式会社 都城工場 宮崎県都城市高木町5282番地			
規格	項目	規格	検査方法		項目	規格	検査方法		
	外観・性状	固形状	目視検査		大腸菌群	陰性	デソキシコレート寒天混釈平板培養法		
	色調・風味	淡黄乳白色・バター特有の風味	官能検査		一般生菌数/g	1000個以下	標準寒天混釈平板培養法		
	水分	15.0%以下	常圧加熱乾燥法、他		カビ・酵母数/g	10個未満	ポテトデキストロス寒天混釈平板培養法		
	乳脂肪分	83.0%以上	エーテル抽出法、他						
栄養成分値【分析値】 100gあたり		エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量			
		761 kcal	0.6 g	84.2 g	0.3 g	0.04 g			
配合表	原材料: 添加物		配合率	種別	添加物用途	起源原料	原産地もしくは製造地	GMO	アレルギー物質(28品目中)
	生乳		100.00	原材料	-	生乳	九州	対象外	乳
	合計(%)		100.00						
アレルギー物質のコンタミネーションの可能性			無	製造終了後にCIP洗浄及び手洗い洗浄を実施している為。また製造順番を考慮して製造している為。					
工程	[生乳受入]→ろ過(80メッシュ)→貯乳→ろ過(80メッシュ)→殺菌(83.5℃±2.5℃ 20秒間)→冷却→遠心分離→[クリーム]→冷却→								
	→エージング→金属異物除去(8,000ガウス以上)→加温→チャーニング→水洗→ワーキング→充填・成型→								
	→X線異物検査(テストピース SUS球:0.8mmφ SUS線:0.5mmφ×2mm)→賞味期限個装印字→印字検査→重量検査→箱詰め→								
	→重量検査→製品検査→冷凍保管(-18℃以下)								
備考	●商品名の『高千穂』は登録商標であり、原産地名ではありません。								
会社名(販売者)					所在地(販売者)				
南日本酪農協同株式会社					宮崎県都城市姫城町32街区3号				
会社名(製造者)					所在地(製造者)				
南日本酪農協同株式会社 都城工場					宮崎県都城市高木町5282番地				
会社名(問合先)					所在地(問合先)				
南日本酪農協同株式会社 大阪支店					大阪府吹田市江坂町1丁目23番20号 TEK第2ビル6階 【TEL】06-6386-1871 【FAX】06-6386-0094				


南日本酪農協同株式会社

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	ホシエヌ コクサンダ'イス'(クラッシュタイプ)			適用日		2025年7月29日	
	ほしえぬ 国産大豆(クラッシュタイプ)			メーカー名		キュービー・カブシキガイシャ キュービー株式会社	
共通商品コード(JAN)	4901577030703	JAN(内箱)		JAN(外箱)		ITFコード	14901577030700
ブランド名	ほしえぬ	メーカープライベートコード	31156	PB/NB 分類	NB	荷姿規格	1kg/6袋



サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
商品	230	305		1014 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	403	286	125	6444 g	6
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	176 kcal	たんぱく質		14.8 g	
脂質	9.8 g	炭水化物		8.4 g	
		食塩相当量		0.1 g	
備考	糖質1.8g、食物繊維6.6g ※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18ヵ月(1ヵ月=30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	常温
米トレサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	
国産大豆を八つ割りにカットし、加熱した商品です。挽肉の代わり、刻んだ野菜と合わせる等、さまざまなメニューに簡単にご利用いただけます。	

召し上がり方・利用方法	
そのままお使いいただけます。サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。	
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	大豆加工品
原材料名	大豆(分別生産流通管理済み)(国産)、食塩、(一部に大豆を含む)
内容量	1kg
固形量	—
内容総量	—
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
原産国	—
原料原産地名	—
使用上の注意	▲開封時、袋のフチで手を切らないようにご注意ください。 開封後要冷蔵(1℃~10℃) 開封後はなるべくお早めにご利用ください。
調理方法	そのままお使いいただけます。サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。
使用方法	—
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
凍結前加熱の有無	—
加熱調理の必要性	—
でん粉含有率	—
無脂乳固形分	—
乳脂肪分	—
賞味期限	枠外下部に記載してあります。
その他表示	製造所=コープ食品株式会社 福島県福島市瀬上町字南中川原12-1 コープ食品(株)はキュービーグループの会社です。

企業情報	
製造者名	コープ食品株式会社
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	キュービー株式会社
販売者住所	東京都渋谷区渋谷1-4-13
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	コープ食品株式会社 東北工場
工場住所	福島県福島市瀬上町字南中川原12-1

備考	

9. 焼きちくわ

作成日: 令和7年1月1日

商品名

竹輪

<配合内容>

原 材 料 名	産 地	アレルギー原材料	配合率(%)
魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ、MIX)	ベトナム、タイ、インド、アメリカ		83.69
澱粉(馬鈴薯・とうもろこし)	日本、アメリカ		9.30
ぶ ど う 糖	アメリカ、南アフリカ、アルゼンチン等		2.79
砂 糖	タイ、南アフリカ、フィリピン等		2.19
食 塩	日本		0.98
炭 酸 Ca	日本		0.70
塩 化 K	カナダ		0.35
合 備 計			100.00

< 備 考 >

炭酸Caは主に貝殻、サンゴ由来の物を使用しております。

漁獲海域は産地に表示がある各国近海です。

原材料の産地につきましては、季節・天候などにより生育・生産状況に変動が生じるため、複数の産地の原材料を切り替えて使用、あるいは混合して使用する場合がございます。

魚肉には、イトヨリ、タチウオ、ママカリの他にグチ、キントキ、コチ、ハモ、クロヒラアジ、シマアジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオが含まれる可能性があります。

本製品に使用している魚は、「えび・かに」を食べています。

「卵・大豆」を含む製品と共通の設備を使用し、製造を行っております。

本製品は、特定原材料等28品目のアレルゲンを表示しています。

本製品は、設備清掃後に製造を行っております。

<栄養成分表示(100g当り)>

エネルギー	100	Kcal	ビタミン	レチノール	1	μg
水分	72.6	g		カロチン	0	μg
たんぱく質	9.3	g		レチノール当量	1	μg
ーフィッシュプロテイン	9.3	g		B1	0.00	mg
脂質	0.3	g		B2	0.01	mg
炭水化物	15.3	g		C	0	mg
灰分	2.5	g		食物繊維	0.0	g
無機質	ナトリウム	533	mg	食塩相当量	1.4	g
	カルシウム	292	mg	* 7訂日本食品標準成分表より		
	マグネシウム	8	mg			
	鉄	0.1	mg			
	亜鉛	0.2	mg			

株式会社 かね貞
〒470-0206
愛知県みよし市筋生町上永井田48-2
TEL (0561)34-7550

10. 焼きふ

商品名 業務用 おつゆふ 1kg

4. 成分組成

原材料名	配合比	食品添加物部分			産地
		物質名	使用目的		
小麦粉	50	ビタミンE	酸化防止剤	0.03	大阪府
小麦たんぱく	49.97				

その他特記事項
 <アレルゲン物質(マカダミアナッツを含む28品目)>:以下のものが該当
 ・小麦粉(小麦) 産地;アメリカ、カナダ、オーストラリア
 ・小麦たんぱく(小麦) 産地;アメリカ、カナダ、オーストラリア、他
 ※コンタミはありません。

5. 商品特徴	使いやすい大きさの切り麺です。いろいろなお料理に使えます。
---------	-------------------------------

6. 包装形態	
包装形態	PE袋 ダンボールケース
内容量	基準値: 1000g ± 20g
外装	サイズ: 500 × 330 × 510
	材質: ダンボール
内装	サイズ: 620 × 420 ×
	材質: 半透明ポリエチレン
荷姿	(1kg × 5袋) × 2合わせ

7. 納入期限	保証期限残り 日・ヶ月 以上
---------	----------------

8. 異物除去方法	金属探知機 テストピース Fe φ1.2 Sus φ2.5
-----------	-------------------------------

9. ロット番号の表示方法及び解読方法	賞味期限 年月日
---------------------	----------

1 1. ゆず果汁

品質規格書

作成日 2025年 1月 1日

商品名			ゆず果汁300ml			帳合先					
						住所					
商品分類			ゆず果汁			製造元		JA徳島市 農産工場			
						住所		徳島県名東郡佐那河内村下字菅沢184			
使用原材料名(産地、品種等)											
品 名		産 地		比 率		一般性状					
ゆず		徳島		100%		形状		液体(果汁)			
						色調		淡黄白色(黄白色、乳黄白色)混濁果汁			
添加物		アレルゲン		GMO		香り		爽やかで繊細な香り			
なし		なし		対象外		風味		まろやかな酸味			
分析規格						その他					
項目		規格値		測定(分析)法							
PH		2.30～2.80		日本農林規格法に準ずる		微生物規格					
屈折示度(Bx)		7.2～9.2		日本農林規格法に準ずる		項目		測定値		試験方法	
パルプ		1.6～3.1%		日本農林規格法に準ずる		酵母		100/ml以下		ポテトデキストロース寒天平板培養法	
総酸		5.25～6.31%		日本農林規格法に準ずる		カビ		5/ml		ポテトデキストロース寒天平板培養法	
アミノ態チツソ		27.2～36mg/100ml		日本農林規格法に準ずる		一般生菌数		30以下		標準平板菌数測定法	
還元型ビタミンC		27.2～47mg/100ml		日本農林規格法に準ずる		大腸菌群		陰性		デゾキシコレート培地培養法	
回収油		0.302～1.05ml/100ml		日本農林規格法に準ずる							
エネルギー		21Kcal		7訂		環境汚染物質					
水分		92g		〃		項目		分析値		測定(分析)法	
タンパク質		0.5g		〃		重金属		検出されず		原子吸光光度法	
脂質		0.1g		〃		ヒ素		〃		DDTC銀・吸光光度法	
炭水化物		7g		〃							
灰分		0.4g		〃		残留農薬		検出されず		ガスクロマトグラフ法	
食塩相当量		0g		〃							
比重		1.032		比重計		商品形態					
						項目		規格値		材質等	
						外装		275mm×400mm×285mm		ダンボール	
						内装		300ml		ガラス	
						個装		化粧箱			
						容量		300ml×24本			
						重量		300ml×24本 16kg		1本700g	
賞味期限						商品画像・ラベル等					
項目		賞味期限		保存方法							
開封前		製造後 1年		直射日光を避け常温で保存							
開封後		速やかに使用		冷蔵(10℃以下)							
製造工程											
ゆず果実 → 選別 → 洗浄 → 乾燥 → 搾汁 → ろ過 → 冷却 → 攪拌 → ラインマグネット → ラインストレーナー → 充填 → 検品 → 冷凍(キュービテナー詰)保管 → 解凍 → ろ過 → 殺菌(80℃×12秒) → ラインマグネット → ラインストレーナー → 充填											

(注) ゆず果汁はゆず果実をそのまま搾汁した果汁であるため、原料果実の個体差により、搾汁した果汁の品質も異なることがある。品質規格はあくまで一般的な品質を表すものであり、全てのゆず果汁の品質を保証するものではない。