## 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
な行	.	生クリーム	и предоставля под под расственного съв в сети почения на почения на предоставления выполнения в почения на поч
	2	生ひじき	
	3	奈良いちご&ブルーベリーゼリー	学校を通してお問い合わせください。
	4	奈良のソテーオニオン	学校を通してお問い合わせください。
	5	奈良の大豆コロッケ	学校を通してお問い合わせください。
	6	肉団子のケチャップソース	
は行	7	はるさめ	
	8	春巻き	
	9	ハンバーグ	
	10	平天	
	11	ふしそうめん	
	12	豚肉(角煮用・バラ肉)	
	13	豚ひき肉	
	14	ぶなしめじ	
	15	ぶなしめじ(奈良県産)	
	16	ぶりカツ	
	17	ベーコン	
	18	ホールトマト	
	19	ほぐしささみ	
	20	干ししいたけ	

2025年9月8日

株式会社 明治 BtoB事業部

### 明治フレッシュクリームあじわい22 商品規格書

1. 栄養成分(100gあたり)

エネルギー 234 kcal たんぱく質 3.6 g 脂質 22.0 g 炭水化物 5.4 g 灰分 0.8 g 68.2 g 水分 ナトリウム 32 mg 食塩相当量 0.082 g ※参考值

2. 微生物規格

一般生菌数 大腸菌群

100000cfu/ml以下

陰性

3. 成分 乳脂肪分

22.0 %

- 4. 種類別 クリーム
- 5. 賞味期限 製造後21日
- 6. 保存方法 要冷蔵(3~7℃)
- 7. 荷姿

1000ml×12本/ケース 内装 ゲーブルトップ紙カルトン

外装

ダンボール箱

- 8. 原材料名 生乳(国産)
- 9. アレルギー物質 乳成分
- 10. 製造工場

株式会社 明治 十勝工場 北海道河西郡芽室町東芽室北1線15-2

2025/4/1	大分県佐伯市鶴谷町1丁目4番30号	FAX(0972)24-1134	UAN⊐—F	スはITFコード	4979457130225	*	14979457130222	条件	選別・殺菌済み原料						SUS: ф 3.0mm Fe: ф 1.5mm	SUS球: ф 0.8mm							2	常温配送							
	〒876-0811 大分県佐伯市	TEL(0972)23-3344	<b>社</b>	公司	透明蒸着PET/ONY/CPP	*	ダンボール	製造工程	乾燥ひじき	水戻し	大学が	•	計量,真空包装	<b>&gt;</b>	金属検出	X線異物検出	<b>&gt;</b>	ウェイトチェック	<b>&gt;</b>	レトルト殺菌	<b>&gt;</b>	箱詰め	•	出荷							
	出ニオクギ	体式空化山态	サイズ	幅(mm) 高さ(mm)	220 15	*	296 119		備老					表示: 有	華	数値は日本食品標準成のまの16年時(ナデ)を田	- Sioth MX と配えるが 十算した推定値で													30号	
		<b>E</b>	÷		22	*	26				_			^		数值に	いた。	0		1					(28品目)				本社工場	丁目4番	
如	10ヶ月間	日本		長さ(mm)	300	*	421		5值	g/				100g当たり	쁻	kcal	Ø	0,0	90	<b>5.0</b>	200	0,0	100 mg	0.6 mg	/ニグー			-E1	二二 田田	鶴谷町1	
規格	製造日より 10ヶ月間	H	N %	\XX	500g	*	20		規格値	商業的無菌				( 10	成分值	14	0.0	0.3	5.8	9.0	5.2	0.5	100	9.0	-物質のコンタミネーション(28品目)	++7'	6	/最終加工地	株式会社 山忠	大分県佐伯市鶴谷町1丁目4番30号	
商品	賞味期限	原産国	り 生 形 能	1 X 11 is	ピース	ボール	7-7	品質規格	規格項目	一般生菌数				栄養成分	成分名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	糖質	食物繊維	食塩相当量	カルシウム	鉄	アレルギー物質	・7 中井 ニズニナ 中中 イン・アー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファ	2 7 6 T 2 H C	最終加工工場/最終加工地	,	*	
	商品コード	1700042		- + B. W # '5x # of L.	UI土加熱殺屠処埋をし 要です。			みにあわせてお召し上	P、灰き込みし歌の な料理にご使用くださ			高庫に保管し、お早・			原料原産地	華軍															
	荷姿	20人		- III + +	JOSERTRECU、J げル洗いなどは不			東用ください。お好る	せん。 に番の魚物 ます。 手軽に様々ク		保存してください。	閉容器に入れて冷			アレルギー物質 (28品目)	該当無し															備考:
	内容量	500g		1	-した韓国暦( 大戻し作業や			ま調理にご	はしておりま 大変よく合い	電	、冷暗所にて	開じるか、密			配合比	100.0 %															100 %
	商品名	シーガニックひじき(韓国産)500g	商品の特徴	- 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17	当在独目の毅法で殺追加工した韓国库のしぎを水戻しし、加圧加熱殺園処理をし ました。乾物ひじきのような水戻し作業やザル洗いなどは不要です。		商品の御使用方法	水戻し、水洗いせず、そのま	カットバニだげるよう、味付けはしくおりません。正帝の漁物や、吹ぎ込みに歌の他、炒め物、サラダなどにも大変よく合います。手軽に様々な料理にご使用くださしい。	保存方法及び使用上の注意	直射日光、高温多湿を避け、	開封後は、袋の口をしっかり閉じるか、密閉容器に入れて冷蔵庫に保管し、お早」的にご使用ください。		使用原材料配合	使用原材料名	ひじき														ž	仙

0

4+8 (%) からに (%) からに (ないた) からに (ないた) からに (ないた) かった (ないた) かっ

0

00

会社	
14	
3	
7	

アレルゲン (該当物質〇、注意喚起△)

0

凍食品株式会社(大阪府)

TableMark

電気 (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型型を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を (型)を ()を ()を ()を ()を ()を ()を ()を (		10 . 0.00		.4—11:60		7220879			製垣上物 : ケ	ジュノトフィ
食食 (なっ きなっ ぎばな	配合	配合率(%)		アレルゲン	B	成分分析項目(製	(製品100g中)		製造工程図	
はなり、気は、気が、	鶏肉(国産)	20.05	日本	鶏肉	Н	・ルギー	* 160	kcal	原材料受入	
しない。		1.67	₩ +	豚肉		六	9.29 *	ъ	→ ####################################	77 77 68
つなぎ	こうが	5.67	<del>(</del>	小寿	<b>邓</b> 口 昭	植物件		b0 6	()こんし)別科為冈軍属英物使宣	<b>禹</b>
	粉末状植物性たん白	1.00	<u>—</u>	大豆	K I A	動物性		m 90	(だんご)原料鶏肉解凍	均解凍
		2.23	世 十	豚肉			* 7.5	50	<b>→</b>	
	粒状植物性たん白	2.13	<del>¥</del>	大豆	聖	植物性		<i>p</i> 0	(だんご)原料鶏肉処理	均処理
	東垣   オーローボル   本一 にのし ※ 小 権	0.40	H V		1	動物性		0.0	→ :	
	いる日日したした。お客は記れるという。	0.20	+	+,1	K	灰水化物		90	(たんこ)原料豚すり身金属異物検査	空属異物検査
	他为小姐	20.0	*	16	7	X + 12 13 1	S	рп	* 全	*公里#
	りおエドンプン	200	<del>[</del>			ナニカノ		E E	ンボルを本をよっていた。	/
	) 調味料(アミノ酸)	0.27				カルシウム	18	20 60	(だん,ご) 百判 阪 古 川 身 僻 浦	山身解油
J	〇 カラメル色素	0.23			無機質	マグネシウム	20	9 E	. C. WITH WILL - 01.	**
	) ピロリン酸第二鉄	0.04			×	ン	83	8 E	(だんご)原料版すり身処理	1身加理
	トマトケチャッ	6.38				鉄	13.8	m M	→ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
ソース	砂糖	3.83	日本			田	9.0	mg	(だんご)原料豚すり身X線異物検査	〈線異物検査
ンース	観道酢	2.10		小麦、りんご		鈉	0.10	mg	<b>-</b>	
ゾース	しようゆ	0.90		小麦、大豆		マンガン	0.15	mg	(だんご)原料豚すり身金属異物検査	<b>全属異物検査</b>
ンース	植物油脂	0.31		##6 1 J		レチノール		βд	<b>-</b>	
×1.		0.18	_			α 一カロテン		Вη	(だんご)計量・混合	混合
	むのつつよりが、まずが、古いか、古いか、	0.08	_			A B-カロテン		μв	→ ĵ	3
	の 福名 単一 は 一	71.1						ИВ	(たんこ)反型	711
\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	) 調味枠(アニノ酸)	0.25				8 - カロ下ン当軍		βД	→ 4 4 4 7	
ノート	フルナノイト印米だけたお	0.01	*			レチノール 当軍		μg	(だんこ)フライ	+
1917 /田	ははいる。日本では、日本では、日本では、日本では、日本では、日本では、日本では、日本では、	2.13	_					ИВ	#\^ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \	
		72.01						E S	後(しくい)	1
						E D Trallan		E E	(だ.1.) ☆却	-
						8ートコフェロール		20 20	48//202/	
						× 17/17		20 2	→	包含
					アタミン	B.		a a	// HII/X/ //	1 2
						B,		mg	(ソース)加熱	4
						ナイアシン		E E		
						å	0.18	mg	袋詰	
						B <sub>12</sub>		μg	<b>→</b>	
						葉腏	21	Вη	重量検査	
						パントナン製	0.48	mg	<b>→</b>	
						S A	2	mg	海岩_	
					お子様	1 年 7 名 4	4.16	0.0	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	*
					MBINDEX	多価不飽料	1.74	no b	自逐末念仗。	d
					1	コレステロール	21	m m	X線異物検査	Ved Ved
						水溶性	0.4	p0	<b>→</b>	
				7	食物纖維	大 外 型 型	0.8	90	複詰め	
					4	総 順		ρĐ	→ 4 4 1	
					K		*	pD	里里(快) 	
									冷凍保管	
									I →	
									出荷	
		10000				# / t # # 0 4 + 0	4	T		
		100.00%				日本政府標準成分数	٦	_		

自力を表示情報 自力(30年) (国庫、豚肉)、たまおぎ、つ なぎ(バンが、粉末状槽物性たん白)、豚 脂・粒状植物性たん白、食塩、たん白目 こ消化物、植物油脂、海羊料/加工デ ソブン、調味料(アミン酸、カラメル色 素、ビロリン酸質・カラメル色 素、ビロリン酸質・カラメル色 は、おろしようが、植物 油脂、食塩、おろしようが、植物 油脂、食塩、おろしようが、植物 イド色素)、場ば柏(ケスカル)、1 エデンブン、30年料(アミン酸、カロチノ イド色素)、場ば柏(ケスカ油)、(一部に 小子・30年)、40年)、40年)

たんご・加工デンプン、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、ピロリン酸第二鉄ソース:増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、カロチノイド色素

一括表示(うち添加物)

2025年9月8日

製造工程図は、作成日時点の工程概略であり、 一部変更する場合がありますので、ご了承下さい。

成分値は「日本食品標準成分表」を基本とする 推定値(調理前)です。 但し、※の記載されている数値は実測値です。

産地は一次原料の生産国又は加工国です。また、産地は 変更する場合がありますので、ご了承下さい。

部位等は、一括表示での括り表示に対応させて 記載しています。 食品添加物には、〇印を記載しています。

その他特記事項

製品規格書

_	製品力	見格 害							
ģī.		国産	すこやか新はる	さめ5	cm	作成	日	2025年5月	18日
_	般名		はるさめ			販売	者	森井食品	株式会社
Д	、数	1kg×10	甲(合)		_	住	所	奈良県桜:	井市河西641
森	件商品No		1367			TEL		0744-42-	3451
	JAN		4902938033296			FAX		0744-45-	1134
	ITF		1490293803329	3				L	
	使用	用原材料	表示名		原產	產地	遺伝	子組換え	アレルキー物質
1	甘薯澱粉		かんしょ 澱粉(国内	製造)	庭児島県	-宮崎県		無	無
2	馬鈴薯澱	粉	ぱれいしょ澱粉(国内	製造)	北洲	越	非	組換え	無
3					~ dwwo ro o e o e o				
4						MH-4			***************************************
5						8 B 44			
6									
ŧ	效生物·栄養	養成分検査	規格値		測定	全値		測	定方法
微	一般生菌	数	1.0×10 <sup>8</sup> /g以	300.	以下 /医	食品衛生検査指針(微生物編)による			
生物	大陽菌群		陰性	~~~~		陰性	医品	衛生陝食信	断(微生物編)による
規						~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~		,	
格					***************************************				1 P A A A A A A A A A A A A A A A A A A
394	エネルギー					342 kcal			-
成成	たんぱく質			/		0 д			
分	脂質		/			0.3 g			
$\widehat{1}$	炭水化物	~				84.8 g	栄養	表示基準(	健康增進法第3条6
0	水分					14.7 g	項3排	間に掲げる	方法)による
	灰分	4-19 46 1 41 200 200 2				0.2 g	×		2
-	ナトリウム					4 mg			
~	食塩相当	ł			~~~~~~~	0.01 g			
製	造工程		(%)					and the second second second	

原料投入⇒ミキシング⇒α化⇒冷却⇔麺線化⇒乾燥⇒検品⇒切断⇒

|計量⇒袋詰め⇒シ―ル⇒金属チェック(Fe:2.0Sus:2.5)⇒検品⇒箱詰め⇒封函⇒出荷

		包装形態			賞味期限	2年
外	材質	ダンボー	11		Ma 9 de 111. 6 173 de 44 de 164 1	Ale am
装	サイズ	650 × 330 × 430 mm	ケース重量	851g	般入条件(温度基準)	常温
単	材質	PE			In the first transfer was	<b>値射日光・高温多温</b>
品	サイズ	310 × 230 × 130mm	袋童量	22.52g	保管条件(温度基準)	を避け、常温で保存  してください。

当該製品を使用した場合の最終商品表示例 |春雨(甘薯澱粉・馬鈴薯澱粉)

備考

※本品製造工場ではアーモンド含む28品目のアレルギー物質の原料の生産は同一ラインにございません。 ※この規格者は次回、ご提出時迄有効となっております。

(規格・配合変更等が発生する場合には、事前に別途ご案内申し上げます。)

(社会情勢により原料事情等が変わる恐れがある為ご了承ください。)

製造所:株式会社森嶋食品工業所 住所:三重県名張市赤目町相楽10

固有記号+M

E/マル8-1051019-NKR国産具材の肉春巻50FeZnR 30本(1500g)×2袋/3合.xls

商品一括表示

食衡法分類: 食表法区分: 冷凍食品(加熱後摂取凍結前未加熱)

食表法個別品目:

一般用加工食品 調理冷凍食品(冷凍春巻)

食表法製造加工:

製造

保健機能食品: 対象外

加工原原表示区分: 別表15以外、都条例

<商品一括表示案>

商品名

NKR国産具材の肉春巻50FeZnR 30本(1500g)x2袋/3合

作成日2019年12月06日 改訂日2023年02月02日

日本水産株式会社

品質保証部

冷凍食品

名称

冷凍春巻

原材料名

野菜[キャベツ(国産)、にんじん(国産)、たまねぎ(国産)]、豚肉(国産)、しょうゆ、ラード、でん粉、はるさめ、 香味油、しいたけエキスパウダー、ボークエキス、砂糖、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、

酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、油脂加工品、粉末水あめ、 ショートニング、植物油脂、大豆粉、コーンフラワー、食塩)/加工でん粉、ビロリン酸鉄、

(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)

内容量

1500グラム

賞味期限 保存方法 枠外の〇〇に記載してあります -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 株式会社ニッスイ 〒105-8676 東京都港区西新橋1の3の1

製造所

(株)ニッスイ 姫路総合工場 兵庫県姫路市白浜町宇佐崎南1の71

お問い合わせ先

(株)ニッスイ お客様サービスセンター 0120-837-241

受付時間

9:00~17:00(土、日、祝日、年末年始を除く) 凍ったまま170~180℃に熟した油で約○分間揚げてください

使用方法

この春巻の具材には、国産の豚肉・キャベツ・にんじん・たまねぎと国産芋のでん粉で国内製造した春雨を使用しています。

商品名に併記

※この商品は特定原材料のうち「えび」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。

枠外(アレルギー)

内容個数

30本入り 日給連向け

備考 備考

2019.12.3版配合表に基づき作成

警告表示・注意表示

(冷食)<保存上のご注意>●冷凍庫(−18°C以下)で保存してください。いったん解けたものを再び凍らせますと品質がかわることがありますので、再凍結はさけてください。

●アレルギー物質(28品目)

小麦· 大豆·豚肉

●アレルギー物質(例外規定表示) なし

●肉春巻

原材料名	構成比	原料産地
豚肉	17. 2782	日本(鹿児島、宮崎、大分、熊本、北海道)
小麦粉	10, 2836	オーストラリア、日本、アメリカ
キャベツ		日本(愛知、茨城、熊本、群馬、大阪、大分、長崎、長野、徳島、福岡、兵庫、北海道、和歌山)
にんじん	6. 0982	日本(茨城、宮崎、熊本、鹿児島、青森、千葉、長崎、鳥取、徳島、兵庫、北海道)
たまねぎ		日本(佐賀、長崎、兵庫、北海道)
しょうゆ	2. 1546	アメリカ、カナダ、メキシコ、日本
ラード	1. 8294	ンル、ヘトナム、マレーシア、日本(王にル州、広島)
油脂加工品		アメリカ、インドネシア、オーストラリア、カナダ、フィリピン、フランス、マレーシア、日本
粉末水あめ	1. 6453	ブラジル、南アフリカ、日本(九州、北海道)、アメリカ
でん粉		アメリカ、オーストラリア、フランス、日本
はるさめ	1, 2196	アメリカ、マレーシア、日本(九州、北海道)
香味油		アメリカ、インド、ウルグアイ、オーストラリア、カナダ、タイ、バングラデシュ、ブラジル、ベトナ ム、日本、他
ショートニング	0. 7429	アメリカ、インドネシア、オーストラリア、カナダ、フィリピン、ブラジル、マレーシア
植物油脂		アメリカ、インド、インドネシア、オーストラリア、カナダ、ベトナム、マレーシア、メキシコ、日 本、他
しいたけエキスパウダー	0, 6098	インドネシア、タイ、ベトナム、メキシコ、日本、他
大豆粉	0. 4319	アメリカ、カナダ
ポークエキス	0. 4065	日本
砂糖	0. 4065	アメリカ、インド、インドネシア、オーストラリア、グアテマラ、タイ、オーストラリア、フィリピン、 ブラジル、日本、パングラデシュ、ミャンマー、パキスタン、メキシコ、南アフリカ、日本(沖縄、 鹿児島、北海道)
コーンフラワー	0. 3290	アメリカ
食塩	0. 2056	日本(岡山、神奈川)、マレーシア
酵母エキス	0. 1727	91
しょうがペースト	0. 1016	日本
亜鉛含有酵母	0. 0813	日本
酵母エキスパウダー	0. 0609	タイ
たん白加水分解物		アメリカ、アルゼンチン、オーストラリア、ブラジル、フランス、南アフリカ、日本
香辛料	0. 0203	アメリカ、インド、インドネシア、オーストラリア、ベトナム、マレーシア
*加工でん粉	5. 2650	アメリカ
*ピロリン酸鉄		南アフリカ、オーストラリア、メキシコ、ベトナム、日本、他
水	31, 8603	
<b>△</b> #↓	100,0000	

合計 100.0000

#### \*は食品添加物

はるさめ:ばれいしょ=非組替 でん粉:とうもろこし=非組替 コーンフラワー:とうもろこし=非組替 大豆粉:大豆=非組替



## **商品内容表**

印刷日: 2024/11/14

製品コードNo. 96203

品名: FMうす味国産鶏豚使用ハンバーグ80

規格: 80X20X5

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

数物性   8.2 g   14.0 d			分(製品100g当	9)		原料組成(製品100g当り)				
### (17.7 g		-		195	kcal	材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
たまんば質   数物性   8.2 k   微物性   3.5 k   10.5 k   3.5 k   3.	水分					鶏肉(国産)				
植物性   3.5   k   14   15   k   15		0 / ==	動物性			ナーまわぎ(国産)				
接触	たんは	く質	植物性			<b></b>				
操動機	胎質		TIEINIT			* 社	0.1		日本(加工事)	
操動機	加貝		le6i∓n		g	位が他物はたかロ	0.1	人立		
多価	DE DE T	4			g				日本	
20次子(-)ル 39 mg 強物機能(総量) 3.1 g	脂肪酸	ጀ	一価小飽和			砂糖				
数数			多価不飽和	1.52	g	水溶性食物繊維	1.4			
(登物職権総数) 3.1 g   ドヤトペースト				39	mg	酵母エキス	0.6			
(登物職権総数) 3.1 g   ドヤトペースト				13.9	g	食塩	0.5			
次分	食物絲	雄(総)	量)	3.1	g	トマトペースト	0.5			
# 機質	灰分									
##機算	10073		1+kIIウ/s							
##機算				210	ing					
##機質										
# 機質										
無機質				33	mg		12.1			
無機質				177	mg					
無機質			鉄	13.5	mg	加工デンブン	6.1			
類	無機質	Ĩ	亜鉛	0.9	mg	炭酸Ca				
マンカン   0.21   mg   39		200	銅	0.10	mg	セルロース				栄養強化剤
37素						ピロリン般第一件				一
世ン 7 月度						こ	0.1			不受强化剂
PIA							-			
モリフテン   1   μg					_					
レテノール					100					
A				1	μg					
A			レチノール	16	μg					
A		1	α カロテン	0	ИΖ					
プリアドナッチン		1.	8 カロテン	6	110					
ばけール活性当量 6 μg   D 0.1 μg   B トコアメール 0.5 mg   B トコアメール 0.0 mg   F トコアメール 0.0 mg   B トコアメール 0.0 mg   K 11 μg   B1 0.13 mg   B2 0.10 mg   ナイアシン 2.9 mg   B6 0.30 mg   B12 0.2 μg   薬酸 31 μg   ハントテン酸 0.80 mg   ヒオテン 1.9 μg   C 2 mg   空塩相当量 0.5 g		Α		0	11.0					
レチノール活性当量 16 μg			8カロテン・少量		μ 5		<del>                                     </del>			
D			P MF/フコ里				-			
ビタラン (A トコフェノール		_	レナノール心に当里				-			
ビタラン 6 トコフェノール		U								
下トコフェノール				0.5	mg					
下トコフェノール	Ľ	-		0.0	mg					
下	_	L	アトコフェノール							
K	7		δ トコフェノール							
B1	=	K								
B2	ン									
サイアシン   2.9 mg   mg   mg   mg   mg   mg   mg   mg				0.13	iiig		<del>                                     </del>			
B6   0.30   mg			,	0.10	mg		-			
B12			,							
葉酸 31 μg   ハントテン酸 0.80 mg   ビオチン 1.9 μg   C 2 mg   食塩相当量 0.5 g										
バントテン酸 0.80 mg ビオチン 1.9 μg C 2 mg 食塩相当量 0.5 g							The state of the s			
バントテン酸 0.80 mg ビオチン 1.9 μg C 2 mg 食塩相当量 0.5 g		葉酸		31	μg					
ビオチン 1.9 μg   C 2 mg   食塩相当量 0.5 g		ハ゜ントテ	ン酸							
C 2 mg   食塩相当量 0.5 g				1.9	110					
食塩相当量 0.5 g										
	合指扣									
습計 100% <u>2023/11/21</u>	改造出	二里		0.5	g					
合計 100% <u>2023/11/21</u>										
合計 100% <u>2023/11/21</u>										
合計 100% <u>2023/11/21</u>										
合計 100% <u>2023/11/21</u>										
合計 100% <u>2023/11/21</u>										
合計 100% 2023/11/21										
[Dili] 100%] 2023/11/21						스타	100%			2022/11/21
							100%			2020/11/21

表示対象アレルケン: 大豆、鶏肉、豚肉

アレルゲンは特定原材料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: 九州ベストフーズ株式会社

住所: 〒 834-0111 福岡県八女郡広川町大字日吉523-24

#### 角半平

/ 和 今 由 宓 丶

< 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、MIX)	タイ、ベトナム、インド等		76.10
澱粉(馬鈴薯)	日本		7.97
植物油(なたね、大豆)	カナダ、オーストラリア、アメリカ、ブラジル等	大豆	4.32
砂糖	タイ、南アフリカ、フィリピン等		3.15
ぶ ど う 糖	アメリカ、南アフリカ、アルゼンチン等		2.85
大 豆 蛋 白	アメリカ	大豆	1.52
食塩	日本		0.76
加工澱粉(タピオカ)	タイ等		3.04
塩 化 K	カナダ		0.29
合 計			100.00
/ /# ± \	•		

備 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、イトヨリの他にタチウオ、ママカリ、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・乳成分・小麦・えび・かに・いか・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉・山芋・りんご・ゼラチン」を含む製品と共通の設備を使用 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)>

\不食!	Xが衣小(IUUgヨッ)ノ				
	エネルギー	145	Kcal	ビタミン	レチノール
	水分	67.8	g		カロチン
	たんぱく質	8.9	g		レチノール当量
	一フィッシュプロテイン	7.6	g		B1
	脂質	4.6	g		B2
	炭水化物	17.2	g		С
	灰分	1.5	g	食:	物繊維
無機質	ナトリウム	421	mg	食塩	相当量
	カルシウム	14	mg	*	7訂日本食品
	マグネシウム	7	mg		
	鉄	0.1	mg		
	亜鉛	0.1	mg		

0.0 1.1 日本食品標準成分表より

μg

μg

μg

mg

mg

mg

g

g

0

0.00

0.01

0

株式会社 かね貞

〒470−0206

愛知県みよし市莇生町上永井田48-2

TEL (0561)34-7550

## 商品仕様書

作成日 2025.8.15

								,			
販売者	〒										
製造者	〒633−0	0082 奈月	良県桜井市巻	野内525	(有)小西	勇製麺	所	Tel:	0744-42-6504		
商品コート		商品名		規格	入数		荷姿		J A N⊐-ŀ*		
	三輪そ	うめん	ふし								
商品サイス・	縦 (mm)	横 (mm)	高 (mm)	重量 (g)	材	質			備考		
商品											
中ボール											
外ケース											
キャッチコ	ピー										
1.6 (A. 10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10	寺徴・こだ	NACCO							栄養分析 ( 有・無 )		
手延素麺	製造時にで	きる 管際	の曲がった	お分の麺	を手作	業に	てより分	け、さら	に数日間乾燥させて造		
っていま	す。										
- 食べ方	: たっぷり	の湯で茹で	上げ、冷ス	Kにてもみ	洗いし	ても	トラダなど	の具材の	として。		
									煮込みます。		
					0,000	主。	. ><10 C C	0,66,	<b>点と757</b> 6		
	良用油で	揚げておつ	まみなと	<b>~</b> o							
	т		10 (Aug 12 a. )		T						
原材料名		メーカー名		遺伝子		配合	率 (%)				
小麦粉		1清製粉・カフ		無			47. 5%	-			
小麦粉	食塩 日本海水㈱赤穂工場 4.6%										
良 温	度										
絶宝油	96   18   18   18   18   18   18   18   1										
合計	柳天畑・世	リイン安価・ブレア	17	7111			100%				
	+				品質多	>11-0		0			
賞味期限	┘ 保管状態	の良い場所	近で一年	-				115 AF	I		
a. 開封前:	: 体自认证	307120 301	<i>7</i>			カt	ごが生えた	:			
b. 開封後	: なるべく	(早く食べ	る。								
		袋に入れ常		a							
保存方法		201-2011	<u>ш</u> с //	,	物流力	- 注					
		+++-	1		193かし2.	114					
a. 開封則	〕: 高温多湿	、直射日光	の当らなり	ハ場所で							
	保管										
b. 開封後	き: ビニール	と袋に入れ	呆管する。								
100000000000000000000000000000000000000											
c. 季節条	€件:										
製造工程											
(**************************************		<b>継 ハ</b>	<del>+</del> n-=-		カギ -	-	コナシ・	<b>→</b> 11/	<i>T</i>		
77	<u> </u>	K /	. 1, 1	F 1	7-1	58	7,7	5 73	, , ,		
s al. 5	11+	5 2 5 00		. di	कार	_	للدا عال يا				
— <b>→</b> /\/.	引き → → /	かくら出し	<b>→</b> + (	<b>→</b> 小	・剖り		よりわけ	F	201末		
備考											
71.1143	. L. I	<b>S</b> age									
	ンとして、 <mark>小ま</mark> まそばを含む		ています。								

			商品名	(規格)	)		豚肉	バラ	SAT A					
販売元(名称)	株式会社 和 昻						製造工場(名称)株			式会社 和 昂				
所 在 地	兵庫県	伊丹市	方寺本6 <sup>-</sup>	丁目19都	2 所 在 地 兵庫県伊丹				市寺本6丁目19番地-2					
(Tel)		072	27-84-	7636		(	Tel)		0	727 –	84-763	ີວ		
製造工程						1							))	
(別紙添付)										1	栄養成分(100gあたり) (どちらかに○をつける)			
(20 20) (100) (2)	(八訂)			T	tal &	T	GMO	GMO メーカー・産地		計算値 (八訂の成分表)		にトス)		
商品内容	食品番号	表示原材料		名 原材料名 (食品添加物名)		配合割合%	分別 不分別	(食品添加物) 使用目的		分析值		7(6107)(2)(3)	177/2/3 2(1-2-2)	
29.0		豚バラ				100.0	0	九州·沖縄	産	٠. ــ	ルギー	398	kcal	
								2 19		二不	114-	1643	3 kJ	
				-		-				水分	•	45.8	3 g	
										たんぱく質		13.4	l g	
										脂質		40.1		
										炭水	化物	0.0		
										灰分		0.7		
											ナトリウム		3 mg	
											カリウム		) mg	
											カルシウム	3	3 mg	
			P <sub>3</sub> 1							無	マグネシウム	14	l mg	
										機	リン	120	) mg	
										質	鉄	0.6	3 mg	
						2				亜鉛		1.6	mg	
											銅	0.04	mg	
										15	マンガン	0.01	mg	
								1 8			レチノール	9	<b>μ</b> g	
										А	カロテン	Tr	μд	
											レチノール当力	<b>a</b> 9	<b>μ</b> g	
				×		•				D		0.1	μд	
										E K B <sub>1</sub>		0.4	mg	
						-						1.0	<b>)</b> μg	
												0.45	mg	
										В	2	0.11	mg	
	err structure annual annual			合	計	100.00	)			7	トイアシン	4.2	2 mg	
	・使用し	ている原	材料は〇を	を付ける。						В	6	0.23	mg	
特定原材料		卵	乳	小	麦	そ は		花生	大 豆	В	12		<b>β</b> μg	
が と が 村 の 一 有 無	あ		レンカン		クラ	えひ		12	くるみ	-	连酸		μg	
	さ	け	さば		ンジ	キウィ		- t	りんご	1	ペントテン酸		mg	
	△ 牛		O豚肉	鶏	肉	ゼラチン		デミアンナッツ	マまい も	C		1	mg	
	ノヾ	ナナ	ごま	カシュ・	ーナッツ	アーモンド			2000111004W000-1870-07					
	有〇	#	制造ニュ	しった一	구구구자 구	大田1 4 円	集  口→牛	に生し アンフ	祖人ルナ	脂	飽和	15.39		
特定原材料の		記の有	同一製造ライン上 記の有・無の右欄に		アイクイ 科を けけ ⊢	記の表に	1袋品を製	き這し(いる)。 製品には	物合は左	肪	一価不飽和	18.42		
注意喚起有無	無	3 2 . 33 to 144 total - 11. TT - 3							酸	多価不飽和	3.51			
	/III					- 10 ACS					レステロール		) mg	
	保存温度		冷凍保			R 管温度	管温度 -		—18度以下		水溶性		) g	
品質保持期限	品質保持	持期限	製造後	180	日 集	製造日日付	有無	有		食物繊維	不溶性	0.0	) g	
an 1								7		総量		0.0	) g	
											<b>è</b> 塩相当量			

# 配合表

令和7年9月26日

品名 規格 <u>冷凍 豚ひき肉</u> IQF 1kg袋入り

(配合組織表)

(配合組織衣)	
原 材 料 名 豚肉(九州、他)	アレルギー物質
豚肉(九州、他)	豚肉
	, and the second second
	`
	8.
*	
*	·
	*

商品名 ぶなしめじ

原材料名	アレルゲン
ぶなしめじ	無し
	a = 2
u u	-
	2 × × × ×
	0 1

商品名 ぶなしめじ (奈良県産)

原材料名	アレルゲン
ぶなしめじ	無し
9-2	-
	2
to	

# 配合表

令和7年9月26日

品名 規格

## <u>ぶりフライ</u> 40g 乳・卵抜き

(配合組織表)

配合組織表)	
原材料名	アレルギー物質
ぶり(青森県)	
パン粉	
(小麦粉)	小麦
(水)	
(ショートニング)	
(砂糖)	*
(食塩)	
(イースト)	
(大豆粉)	大豆
(乳化剤)	大豆
(イーストフード) <b>バッターミックス</b>	小麦
バッターミックス	
(でん粉)	*
(コショー)	
(食塩)	
(加工澱粉)	
(増粘多糖類)	
小麦粉	小麦
水	
4	

## 商品カルテ

商品名

大阪市浪速区大国2丁月16番15号 タケダハム株式会社

無塩せき カットショルダーペーコン

原材料名	割合	主産地・メーカー	アレルケ・ン	GMO	The state of the s	Selected by the latest terminal	所扱 (七訂6 (100g当り)	<b></b>	値
豚屑肉	96. 217	□ 本(※)	豚肉				ルギー	kcal	207
食 塩	2. 059	日本海水他				水	分	g	66, 0
<b></b>		兵/// 兵		**************************************	пининина	たん	ぱく質	g	15. 3
砂坡	1. 712	日新製糖他				脂	A	g	14. 3
サトウキビ		タイ、オーストラリア他	namamannamananana.	distiliance and a second			水化物	g	1. 9
<b>業</b>	4	北海道					分	6	2. 9
吞辛料抽出物	0. 012	カネカサンスパイス他							
		インド、スリランカ他	<u> </u>			J	-トリウム	mg	74
	**************************************						カリウム	mg	270
			Illiani.		無	7.	コルシウム	mg	
							グネシウム	mg	17
a		in the same of the			機		リン	mg	150
				<del></del>		OMORTHURAL SERVICE	鉄	mg	0. 4
合 計	100.000				質		亚 鉛	mg	2. 8
也用添加物							<b>3</b> 11	mg	0. 01
添加目的		添加物名	使月			マンガン	mg	0. 02	
调 味		使用せず	使用せず				レチノール	IL g	
結治補強		"	"			A	カロテン	μЕ	(
保 存		n,	"				レチノール当虚	ル目	2
酸化防止		, II	, n	ピ		D	μв	0. 0	
<b>着</b>		//	11		E		wa	0. 3	
<b>発</b> 色		"	1)		タ	-	K	14 8	(
苦 味 料		香辛料抽出物	0. 12	g/kg			B1	mg .	0.58
国菌校在成績(初约	で) 《ロッ	ト位に実施》			1 3		B2	mg	0. 18
項目	1	成級				ナ	・イアシン	mg	4. (
一般生菌数		<300個/1g			レン		B6	mg	0. 28
大腸		陰 性/1g					B12	με	0. 8
黄色ブドウ料		<u>险性/lg</u>				菜 酸	μд		
サルモネラ原	成 遊 万	陰 性/25g				18	ントテン酸	mg	0. 77
<b>设造工程(冷蔵)</b>	17						С	m g	
(料受け入れー解凍	(肉温 10	℃以下) 一原料処理一切	は漬け一充	脂	15	飽 和	g	5. 20	
(中心部03℃、30分)	以上)一份 上)一冷却	却(10℃以下) - 原木を - クリーンルーム投入 -	□装ー設面 - スライス	肪 一価不飽和		E	6. 70		
1数一金属校查一重:	<b>吐チェック</b>	- 製品検査(目付・シー	ール・弘物	·外限)	酸多価不飽和		E .	1. 40	
新譜めー冷蔵保管		)一出荷			コレステロール			шã	58
アレルギーコンタミ			-		水溶性			g	0. (
:製品は、(乳成分	引、(分	)、(小发)、(大豆	7) (4	-肉)、	食物	級糺	不溶性	g	0. (
(鶏肉) . (ゼララ	チン)、(	りんご)、(ごま)を	と使用した	設備で	総並			g	0. (
是造しています。						11 H	和当员	g	1. !

製造工場名

タケダハム株式会社 本社工場

所在地

大阪府羽曳野市向野2-5-18

保存温度

冷蔵

10℃以下

冷冻

-15℃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、宮山県、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

規格書コード G0002240-34B42F0A-1427099F 適用日 2025/04/10 株式会社信明商事

この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

#### 包材情報 一括表示情報 包材画像 No image No image 名称 トマト・ピューレーづけ 商品区分 各種缶詰、ビン詰類 トマト、トマトピューレー/クエン酸 原材料名 2550 g 内容量 賞味期限 缶蓋に記載 保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください 調理方法 開缶後は必ずガラスなどの容器に移しかえて、冷蔵庫で保存してください 使用上の注意 イタリア 原産国名 販売者 製造者 株式会社 信明商事 大阪市北区浪花町13番10号 輸入者 加工者 使用方法 殺菌方法 でん粉含有量 でん粉含有率 固形量 内容総量 2550 g 1530 g 原料原産地名 無脂乳固形分 乳脂肪分 凍結前加熱の 有無 加熱調理の 必要性 アルコール分 その他表示項目 アレルギー物質 該当のアレルギーには●が記されます。 えび かに くるみ 小麦 そば いくら アーモンド あわび いか 乳 落花生 さけ ごま カシューナッツ アレルギー 物質 オレンジ キウイフルーツ 牛肉 バナナ マカダミアナッツ さば 大豆 鶏肉 豚肉 もも やまいも りんご ゼラチン 魚介類

# 商品情報シートVer2.2

								作成者 増田邦彦 増田邦彦						
商品規格書②								製 製造会社名 数造会社住所		有限会社 三共椎茸				
メーカー 有限会社三共椎茸						会社			静岡県藤枝市八幡277-1 054-641-0666 054-644- 有限会社 三共椎茸 八幡2					
商品名 日本産菌床スライス椎茸3mm×F					製 製造工場名		有限会社	三共椎茸	八幡上					
					造		<u> </u>	静岡県藤	枝巾八幡27	1-1 Charges	And South of			
規格	/入数	1kg/10	荷姿 1			工場	TEL.	FAX	054-641-	0666 - 054	4-644-554	000		
4-	ス重量	3		自社コード	•			JANコード			4957249	9年にユ	組換区分	
	,		臣升和	原材料	海合		悬	終		起源物質	アレルギー	対象	分別	
	階層	原材料名	原材料配合率	原産地	複合 原材料名	割合	加二	工国	原料メーカー	の原産国	28品目 該当品	農作物	不分別	
								本		1	なし		表示対象外	
	1	乾しいたけ	100%	日本	なし			14						
							+							
			<del> </del>				1							
			1											
													-	
1=										ļ				
使用						-	-			<del>                                     </del>				
村材						+	-							
料			-			+	+							
名														
1	-													
配	-													
合比							-							
区率							-							
7						-	-							
A CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR	-			_		-	+-							
-	-					+								
	-		1.											
										-				
		合計	100.00%						7	レルギー物	 I質			
	仃	吏用農薬・残留島	農薬基準	等	店村	- M: 1 /2		1	アレルゲン	物質	表示の有無	表示「	無」の根拠	
		使用なり	-			計料名	1 10101			17354	200			
-					- '0	+0		+						
											and the following		=1.\	
-	生 日	豚、鳥全般を由え	たとする原	原材料	† ;	添加物	物の有無(使用している場合は添加物名を記載すること)							
	1 4 11	<u> 該当な</u>					なし							
		該当ない												
		- 14 dt ==	該	当なし	-									
	有	言害性物質												
-				_ www		百	5品1	画像						
15	ース3	写首						製	品写真			and constant		
1	/ -									-1	A STORY	. 4		
									i	7				
			- APP	6.6						1				
			3	24					i		7	1		
										9	7	JY L		
				1							N may 1	11		
									-			The same		
										1	元			
										1				