

令和7年度 冷凍加工食品等（9月・10月）使用一覧

	番号	食品名	備考
さ行	1	鮭（澱粉付き）	
	2	鮭ボール	
	3	さといも（1/4カット）	
	4	さば塩焼き	
	5	さやいんげん	
	6	さわら切り身	
	7	さんま切り身	
	8	さんま開き（澱粉付き）	
	9	塩麴	
	10	ししゃもフライ	
	11	白身魚フライ	
	12	すいとん	
	13	スパゲッティ	
	14	すりごま	
	15	そうめん	

904

」」商品カルテ 」」

1. 鮭（澱粉付き）

2025年6月9日

三重県四日市市山分町518

有限会社 ヴィ・キャップ

TEL059-364-3711 FAX059-363-0045

<http://www.v-cap.co.jp/>

品名

秋サケ粉付

栄養成分表100g中

エネルギー Kcal	133
水分 g	70.1
たんぱく質 g	21.4
脂質 g	3.9
炭水化物 g	3.4
灰分 g	1.2
ナトリウム mg	63
カリウム mg	337
カルシウム mg	14
マグネシウム mg	27
リン mg	232
鉄 mg	0.5
亜鉛 mg	0.5
レチノール μ g	11
カロテン μ g	0
レチノール活性当量 μ g	11
E mg	1.2
B1 mg	0.14
B2 mg	0.20
ナイアシン mg	6.4
C mg	1
コレステロール mg	57
食物繊維 g	0
食塩相当量 g	0.2
* 8訂 食品成分表に基づく計算値	

賞味期限

1年

原産地

北海道三陸沖、ロシア、アメリカ

配合表

原材料	配合率%	アレルゲン(28品目)
白鮭(秋鮭)	96	○ (原産)
馬鈴薯澱粉(北海道)	4	

*製造ラインではアレルゲン28品目中サケ、サバ、イカを取り扱います。
カシューナッツ、マカダミアナッツの使用はありません。

微生物検査基準

一般生菌	300万以下	*最新の細菌検査結果は別紙又は https://www.v-cap.co.jp/fmp/list/ 魚データベースより閲覧下さい。
大腸菌	陰性	

V・CAP工程表

社団法人 日本冷凍食品協会 認定工場 認定第624003号

原料箱開封(フィーレ)
→トリミング *冷凍状態保持
→規格カット *冷凍状態保持
→計数・計量 *重量チェック
→粉付け *馬鈴薯澱粉
→袋詰め、箱詰め
→金属検出器 *Fe2.5 ϕ Sus4.0 ϕ

包装資材 内装:ポリエチレン袋
外装:段ボール箱

意図する使用と消費者 加熱調理加工用、一般消費者 小児
保管と輸送手段 冷凍マイナス18度以下

2. 鮭ボール

2025年6月9日

商品名：骨まるごと鮭ボール 約88g

荷姿: $1\text{kg} \times 10$

製造工場：鳥取県米子市大篠津町9-3
有限会社西米食品

〈栄養分析〉

原材料名	配合率(%)	主原料	原産地	遺伝子組換えの有無	アレルギー物質 (28品目)
さけ	45.04	銀鮭ペースト	鳥取県		さけ
たら	45.04	魚肉すり身	日本		該当なし
増粘剤(加工澱粉)	6.31	リン酸架橋澱粉	ベトナム		該当なし
植物油脂	1.08	菜種サラダ油	カナダ、オーストラリア他	不分別	該当なし
食塩	1.05	食塩	長崎県		該当なし
清酒	0.64	純米酒	日本		該当なし
砂糖	0.57	上白糖	オーストラリア、タイ他		該当なし
酵母エキス	0.27	酵母エキス	日本		該当なし
合計	100.0				

(コンタミネーション・無)

本製品の製造ラインでのコンタミネーションはございません。

エネルギー	182 Kcal
水分	66.8 g
たんぱく質	13.0 g
脂質	11.6 g
糖質	8.1 g
灰分	2.5 g
炭水化物	6.6 g
ナトリウム	390 mg
カリウム	0 mg
カルシウム	610.0 mg
マグネシウム	22.0 mg
リン	0 mg
鉄	0.6 mg
亜鉛	0.8 mg
レチノール	15.0 μ g
β -カロテン当量	0 μ g
レチノール当量	15.0 μ g
食物繊維総量	0 g
(うち水溶性)	0 g
(うち不溶性)	0 g
ビタミンB1	0.02 mg
ビタミンB2	0.06 mg
ビタミンC	0 mg
食塩相当量	1.0 g

日本食品標準成分表より(一部実測値)

3. さといも (1/4カット)

商品名	さといも（1/4カット）
-----	--------------

[illegible]

株式会社
フエス
54-3465838
坂1221-1
スイ

6. さわら切り身

＊ 原材料品質規格書 ＊

				作成年月日		令和 年 月 日					
				作成者		(有)梅田水産 久米 徹					
商品名			サワラ切身			原料産地		韓国産			
販売者			有限会社 梅田水産			住所：			大阪市此花区伝法４－２－３４		
製造工場者			有限会社 梅田水産			住所：			大阪市此花区伝法４－２－３４		
原料規格	原材料名			産地		配合割合 (%)		アレルギー物質名			
	サワラ			韓国産		100					
	合計					100%					
商品規格					包装形態		IQF/カートン				
保管条件		冷凍(マイナス 18 度)			賞味期間		製造日より 6 ヶ月				
製造工程	原料入荷 洗浄・半解等 切身作業 塩水処理 凍結 袋詰 金属探知機 箱詰 製品倉庫 出荷			栄養成分* 八訂日本食品標準成分表より*	項目名	100 g 当り	項目名	100 g 当り			
					エネルギー	161kcal	ビタミンD	7ug			
					水分	68.6 g	ビタミンE	0.3mg			
					たん白質	20.1 g	ビタミンK	0ug			
					脂質	9.7 g	ビタミンB 1	0.09mg			
					炭水化物	0.1 g	ビタミンB 2	0.35mg			
					灰分	g	ナイアシン	13mg			
					ナトリウム	65m g	ビタミンB 6	0.4mg			
					カリウム	490m g	ビタミンB 1 2	5.3ug			
					カルシウム	13m g	葉酸	8ug			
					マグネシウム	32m g	パントテン酸	1.16mg			
					リン	220m g	ビタミンC	0mg			
					鉄	0.8m g	飽和脂肪酸	2.32g			
					亜鉛	1m g	一価不飽和脂肪酸	3.32g			
					銅	0.03m g	多価不飽和脂肪酸	2.28g			
		コレステロール	86mg								
		水溶性植物繊維	0ug								
		不溶性植物繊維	0ug								
		植物繊維総量	0ug								
		食塩相当量	0.2g								

8. さんま開き（澱粉付き）

＊ 原材料品質規格書 ＊

				作成年月日		令和 年 月 日								
				作成者		(有)梅田水産 久米 徹								
商品名		さんま開き 40 g (粉付)			原料産地		北海道							
販売者		有限会社 梅田水産			住所：			大阪市此花区伝法 4－2－34						
製造工場		有限会社 梅田水産			住所：			大阪市此花区伝法 4－2－34						
原料規格	原材料名			産地		配合割合 (%)		アレルギー物質名						
	さんま			北海道		95								
	馬鈴薯澱粉・遺伝子組み換えでない			北海道		5								
	合計					100%								
商品規格					包装形態		IQF 凍結/カートン							
保管条件		冷凍(マイナス 18 度)			賞味期間		製造日より 6 ヶ月							
製造工程	原料入荷 切身作業 粉付け作業 検品・袋詰め 金属探知機 梱包 製品倉庫 出荷			栄養成分*七訂日本食品標準成分表より*			項目名		100 g 当り		項目名		100 g 当り	
							エネルギー		298kcal		ビタミンD		14.2ug	
							水分		55.7g		ビタミンE		1.6mg	
							たん白質		16.7g		ビタミンK		0.95ug	
							脂質		22.4g		ビタミンB 1		0.01mg	
							炭水化物		4.2mg		ビタミンB 2		0.26mg	
							灰分		0.86mg		ナイアシン		6.7mg	
							ナトリウム		123mg		ビタミンB 6		0.48mg	
							カリウム		182mg		ビタミンB 1 2		14.6ug	
							カルシウム		25mg		葉酸		13.3ug	
							マグネシウム		25mg		パントテン酸		0.67mg	
							リン		163mg		ビタミンC		0	
							鉄		1.2mg		飽和脂肪酸		3.86g	
							亜鉛		0.8mg		一価不飽和脂肪酸		9.51g	
							銅		0.11ug		多価不飽和脂肪酸		4.17g	
							マンガン		0.02mg		コレステロール		61.7mg	
							レチノール		15.2ug		水溶性植物繊維		0	
							カロテン		0		不溶性植物繊維		0	
							レチノール当量		15.2ug		植物繊維総量		0	
											食塩相当量		0.3g	

商品仕様書

提出日	2025 年 3 月 18 日
改定日	2024 年 6 月 24 日
マルマン株式会社	

		商 品 名	塩麴(国産米)																																																																																																													
		規 格	1 kg	入 数	10																																																																																																											
		JAN コード	4977858050944	ITF コード	04977858050941																																																																																																											
		商 品 コード	5772	希望小売価格																																																																																																												
		製 造 工 場	マルマン株式会社 本社工場																																																																																																													
		住 所	〒395-0056 長野県飯田市大通2-217		TEL 0265-22-1234 FAX 0265-21-1100																																																																																																											
商 品 特 性																																																																																																																
<table><tr><td colspan="4">品質</td><td colspan="2">商品規格</td></tr><tr><td colspan="2">品質規格</td><td colspan="2">保存・賞味期限</td><td>正 味 重 量</td><td>1 kg</td></tr><tr><td>種 別</td><td>こうじ加工品</td><td>賞 味 期 限</td><td>製造日から6ヶ月</td><td>正 味 重 量 基 準</td><td>1.00～1.02 kg</td></tr><tr><td>形 状</td><td>漉し(2.0 mm)</td><td>流 通 時 保 存 温 度</td><td>常温</td><td>風 袋 込 重 量</td><td>1.03 kg</td></tr><tr><td>粘 度 基 準</td><td>-</td><td>開 封 後</td><td>要冷蔵</td><td>商 品 サ イ ズ</td><td>80×150×220</td></tr><tr><td>色 別</td><td>乳白色</td><td></td><td></td><td>ボ ー ル 重 量</td><td></td></tr><tr><td>Y 値 基 準</td><td>-</td><td></td><td></td><td>ボ ー ル 入 数</td><td></td></tr><tr><td>味</td><td>甘辛味</td><td></td><td></td><td>ボ ー ル サ イ ズ</td><td></td></tr><tr><td>麴 歩 合</td><td>-</td><td></td><td></td><td>ケ ー ス 重 量</td><td>11 kg</td></tr><tr><td>熟 成 期 間</td><td>-</td><td></td><td></td><td>ケ ー ス 入 数</td><td>10</td></tr><tr><td>設 定 塩 分</td><td>7.0±0.5%</td><td></td><td></td><td>ケ ー ス サ イ ズ</td><td>230×300×245</td></tr><tr><td colspan="2">微生物規格</td><td colspan="2">品質劣化</td><td colspan="2">包材材質</td></tr><tr><td>一 般 生 菌 数</td><td>1.0×10⁵未満</td><td rowspan="2">現 象 ・ 内 容</td><td>①褐変</td><td>容器(ドイパック)</td><td>ナイロン/ポリエチレン</td></tr><tr><td>耐 熱 菌</td><td>1.0×10³未満</td><td>②分離</td><td>外装(ダンボール)</td><td>紙</td></tr><tr><td>衛 生 細 菌</td><td>陰性</td><td>原 因</td><td>①高温・多湿</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>②長期保存</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>対 策</td><td>①冷蔵保存</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>③使用前攪拌</td><td></td><td></td></tr></table>						品質				商品規格		品質規格		保存・賞味期限		正 味 重 量	1 kg	種 別	こうじ加工品	賞 味 期 限	製造日から6ヶ月	正 味 重 量 基 準	1.00～1.02 kg	形 状	漉し(2.0 mm)	流 通 時 保 存 温 度	常温	風 袋 込 重 量	1.03 kg	粘 度 基 準	-	開 封 後	要冷蔵	商 品 サ イ ズ	80×150×220	色 別	乳白色			ボ ー ル 重 量		Y 値 基 準	-			ボ ー ル 入 数		味	甘辛味			ボ ー ル サ イ ズ		麴 歩 合	-			ケ ー ス 重 量	11 kg	熟 成 期 間	-			ケ ー ス 入 数	10	設 定 塩 分	7.0±0.5%			ケ ー ス サ イ ズ	230×300×245	微生物規格		品質劣化		包材材質		一 般 生 菌 数	1.0×10 ⁵ 未満	現 象 ・ 内 容	①褐変	容器(ドイパック)	ナイロン/ポリエチレン	耐 熱 菌	1.0×10 ³ 未満	②分離	外装(ダンボール)	紙	衛 生 細 菌	陰性	原 因	①高温・多湿						②長期保存					対 策	①冷蔵保存						③使用前攪拌		
品質				商品規格																																																																																																												
品質規格		保存・賞味期限		正 味 重 量	1 kg																																																																																																											
種 別	こうじ加工品	賞 味 期 限	製造日から6ヶ月	正 味 重 量 基 準	1.00～1.02 kg																																																																																																											
形 状	漉し(2.0 mm)	流 通 時 保 存 温 度	常温	風 袋 込 重 量	1.03 kg																																																																																																											
粘 度 基 準	-	開 封 後	要冷蔵	商 品 サ イ ズ	80×150×220																																																																																																											
色 別	乳白色			ボ ー ル 重 量																																																																																																												
Y 値 基 準	-			ボ ー ル 入 数																																																																																																												
味	甘辛味			ボ ー ル サ イ ズ																																																																																																												
麴 歩 合	-			ケ ー ス 重 量	11 kg																																																																																																											
熟 成 期 間	-			ケ ー ス 入 数	10																																																																																																											
設 定 塩 分	7.0±0.5%			ケ ー ス サ イ ズ	230×300×245																																																																																																											
微生物規格		品質劣化		包材材質																																																																																																												
一 般 生 菌 数	1.0×10 ⁵ 未満	現 象 ・ 内 容	①褐変	容器(ドイパック)	ナイロン/ポリエチレン																																																																																																											
耐 熱 菌	1.0×10 ³ 未満		②分離	外装(ダンボール)	紙																																																																																																											
衛 生 細 菌	陰性	原 因	①高温・多湿																																																																																																													
			②長期保存																																																																																																													
		対 策	①冷蔵保存																																																																																																													
			③使用前攪拌																																																																																																													
<table><tr><td colspan="4">原材料</td><td colspan="2">栄養成分表示(100g又は100ml当)</td></tr><tr><td>区分</td><td>原材料名</td><td>原産国</td><td>配合率</td><td>エ ネ ル ギ ー</td><td>131.0 kcal</td></tr><tr><td rowspan="4">原材料</td><td>米</td><td>岐阜、三重、滋賀、愛知</td><td>42.90%</td><td>た ん 白 質</td><td>2.4 g</td></tr><tr><td>食塩</td><td>岡山</td><td>7.00%</td><td>脂 質</td><td>0.5 g</td></tr><tr><td>水</td><td>長野</td><td>47.90%</td><td>炭 水 化 物</td><td>29.2 g</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>食 塩 相 当 量</td><td>7.0 g</td></tr><tr><td rowspan="6">添加物</td><td>酒精</td><td>ブラジル、タイ、パキスタン</td><td>2.20%</td><td colspan="2">商品への表示推奨例</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">下記一括表記に準ずる</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">商品一括表示(原材料名)</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">米(国産)、食塩/酒精</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="4">合計</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="4"></td><td colspan="2"></td></tr></table>						原材料				栄養成分表示(100g又は100ml当)		区分	原材料名	原産国	配合率	エ ネ ル ギ ー	131.0 kcal	原材料	米	岐阜、三重、滋賀、愛知	42.90%	た ん 白 質	2.4 g	食塩	岡山	7.00%	脂 質	0.5 g	水	長野	47.90%	炭 水 化 物	29.2 g				食 塩 相 当 量	7.0 g	添加物	酒精	ブラジル、タイ、パキスタン	2.20%	商品への表示推奨例					下記一括表記に準ずる					商品一括表示(原材料名)					米(国産)、食塩/酒精												合計																																										
原材料				栄養成分表示(100g又は100ml当)																																																																																																												
区分	原材料名	原産国	配合率	エ ネ ル ギ ー	131.0 kcal																																																																																																											
原材料	米	岐阜、三重、滋賀、愛知	42.90%	た ん 白 質	2.4 g																																																																																																											
	食塩	岡山	7.00%	脂 質	0.5 g																																																																																																											
	水	長野	47.90%	炭 水 化 物	29.2 g																																																																																																											
				食 塩 相 当 量	7.0 g																																																																																																											
添加物	酒精	ブラジル、タイ、パキスタン	2.20%	商品への表示推奨例																																																																																																												
				下記一括表記に準ずる																																																																																																												
				商品一括表示(原材料名)																																																																																																												
				米(国産)、食塩/酒精																																																																																																												
合計																																																																																																																
商品に含まれるアレルギー物質 (代替表記含む) 【該当物質■表示】		あわび	いか	いくら	マカダミアナッツ	くるみ																																																																																																										
		かに	キウイ	牛肉	オレンジ	小麦																																																																																																										
		さけ	さば	そば	ゼラチン	大豆																																																																																																										
		卵	鶏肉	乳成分	バナナ	豚肉																																																																																																										
		えび	もも	落花生	やまいも	りんご																																																																																																										
				アーモンド	カシューナッツ	ごま																																																																																																										

令和7年6月24日

品名
規格

冷凍 ししゃもフライ
尾/25g～35g 乳卵抜き

(配合組織表)

[illegible]

11. 白身魚フライ

原料配合・栄養分析値

【品名】 タラフライ

原材料	割合%	原産国	アレルギー	添加物
タラ	60.0%	アメリカまたはロシア		
小麦粉	14.0%	豪州・日本他	小麦	
パン粉	13.7%	日本・アメリカ他	小麦、大豆	
植物油(なたね、大豆)	0.5%	カナダ・豪州他	大豆	
食塩	0.4%	日本		
でん粉(小麦)	0.3%	アメリカ・カナダ他	小麦	
大豆粉	0.2%	アメリカ・カナダ他	大豆	
砂糖	0.2%	タイ・豪州他		
香辛料(白コショウ)	0.01%	マレーシア・インドネシア		
増粘剤	0.2%	インド・パキスタン他		グァーガム
乳化剤	0.01%	日本		グリセリン脂肪酸エステル
調整水	10.48%			

【ヨコレイ製造の場合 コンタミネーション】	本品製造工場ラインでは、原料メーカーでのコンタミも含め、えび・小麦・卵・乳成分・アーモンド・いか・オレンジ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチンを含む製品を製造しております。
【松島フーズ製造の場合 コンタミネーション】	本品製造工場ラインでは、えび・いか・大豆・小麦・卵・さば・ごまを含む製品を製造しております。

【製造工程】

原料受入→原料開封→原料解凍→打粉付け→バター付け→パン粉付け→トレー並べ→凍結→金属検査(Fe1.5 Sus2.0)→箱詰め→保管→出荷

【賞味期限】 製造日より365日

【保存条件】 -18℃以下にて保存

【製造工場】 株式会社ヨコレイ

香川県観音寺市琴浪町1丁目1番43号

または 株式会社松島フーズ

滋賀県野洲市八夫650番地

【規格】 40.50.60g

【入り数】 100ヶ×2合

栄養分析 (100g当り)	
エネルギー	575 KJ
	136 kcal
水分	65.8 g
たんぱく質	13.3 g
コレステロール	46 mg
脂質	1.8 g
炭水化物	17.8 g
灰分	1.3 g
無機質	ナトリウム 264 mg
	カリウム 251 mg
	カルシウム 15 mg
	マグネシウム 21 mg
	リン 133 mg
	鉄 0.4 mg
	亜鉛 0.5 mg
	銅 0.06 mg
	マンガン 0.13 mg
ビタミン	レチノール 6 μg
	カロテン 0 μg
	レチノール活性当量 6 μg
	D 0 μg
	E 0.7 mg
	K 0.0 μg
	B1 0.06 mg
	B2 0.07 mg
	ナイアシン 1.1 mg
	B6 0.07 mg
	B12 1.7 μg
	葉酸 15.0 μg
	パントテン酸 0.3 mg
	C 1 mg
食塩相当量 0.7 g	
脂肪酸	飽和 0.40 g
	一価不飽和 0.44 g
	多価不飽和 0.50 g
食物繊維	水溶性 0.3 g
	不溶性 0.5 g
	総量 0.8 g

※日本食品標準成分表2020年度版(八訂)による

株式会社松島フーズ

滋賀県野洲市八夫650番地

商品規格書

2025年6月9日

商品名	茹で冷凍すいとん	製造者	豊国ヌードル株式会社
内容量	1Kg		奈良県大和郡山市今国府町129番3号 TEL 0743-59-2906
保存温度	要冷凍(-18℃以下)	賞味期限	製造日より1年
使用上の注意	開封後はお早めにお召し上がりください。	JANコード	-

* 栄養成分(推定値)100gあたり

エネルギー	158	kcal
水分	63.0	g
たんぱく質	3.5	g
脂質	0.7	g
炭水化物	32.6	g
ナトリウム	20	mg
食塩相当量	0.1	g
カリウム	43.0	mg
カルシウム	7.0	mg
マグネシウム	8.0	mg
リン	27.0	mg
鉄	0.2	mg
亜鉛	0.2	mg
銅	0.1	mg
マンガン	0.2	mg
レチノール	0.0	μg
βカロテン当量	0.0	μg
レチノール当量	0.0	μg
ビタミンD	0.0	μg
ビタミンE	0.2	mg
ビタミンK	0.0	μg
ビタミンB ₁	0.0	mg
ビタミンB ₂	0.0	mg
ナイアシン	0.3	mg
ビタミンB ₆	0.0	mg
ビタミンB ₁₂	0.0	μg
葉酸	3.0	μg
パントテン酸	0.2	mg
ビタミンC	0.0	mg
脂肪酸 飽和	0.2	g
不飽和一価	0.0	g
不飽和多価	0.3	g
コレステロール	0.0	mg
食物繊維 水溶性	0.5	g
不溶性	0.7	g
総量	1.2	g
灰分	0.2	g

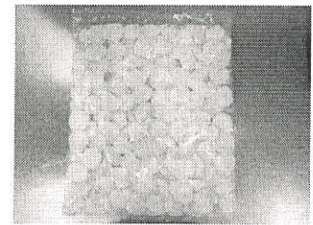
* 使用原材料及び配合比

原材料名	産地	配合比 (%)	アレルギーに関する特定原材料	遺伝子組換原料
小麦粉	オーストラリア、日本	42.95	小麦	-
食塩	日本(長崎県)	0.05	-	-
水	日本(奈良県)	57.00	-	-
(※加工デンプン)	インドネシア、マレーシア	0.02	-	-
合計		100.0		

※キャリアオーバー

* 原材料表示

* 商品画像

小麦粉(国内製造)、食塩、
(一部に小麦を含む)

* 包材材質

PE

* 製造工程

原材料ミキシング→生地押出→生地成形→圧延→冷凍保管→茹で→冷却→計量→包装→金属探知機検査(FeΦ1.5、SusΦ3.0)→重量チェッカー検査→冷凍→箱詰め→出荷

* 菌検査結果

【微生物検査】数値は1gあたりの菌数です		製造日	25.5.8
一般生菌数	2.1×10^2	検査日	25.5.9
大腸菌群	陰性	検査者	確認者
大腸菌	陰性		
pH	6.7		

* アレルゲンコンタミについて

本品製造ラインでは、いかを含む製品を生産しています。

【備考】

1粒重量:1粒おおよそ9g前後

13. スパゲッティ

製品規格書

No. 7904 - 1

作成日 2023年2月3日

7904

製品コード

7 9 0 4

製品名

業務用 スパゲッティ バリユー ハーフ

名 称

スパゲッティ

製造工場

赤城食品株式会社

所在地

群馬県太田市台之郷町1115

規格/入数

4 K G / 0 4

〒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

はごろもフーズ

製品規格	内容量	4 kg	形状	麺の太さ	1.6 mm	水分	13.0%以下	灰分	1.2%以下	
				麺の長さ	125 mm	粗たんぱく	11.0%以上	p H	5.5以上	
製品形態	小分	幅 220mm×奥行 130mm×高さ 120mm				4020 g	内装	プラスチック袋		
	ケース	縦 450mm×横 280mm×高さ 150mm				16.51 kg	外装	段ボール		
製品特徴	デュラム小麦のセモリナ100%のスパゲッティです。 標準ゆで時間は7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： 2025. 6		栄養成分(100g当り)		
	条件	常温			表示	解説：2025年6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	
	デュラム小麦のセモリナ	100.00	※ ¹ 国内製造			小麦	—	たんぱく質	g 12.9 (0)	
								コレステロール	mg 0.39	
								飽和脂肪酸	g 1.8	
								炭水化物	g 73.1	
								糖質	g 70.1	
								水溶性	g 1.4	
								不溶性	g 1.6	
								食物繊維総量	g 3.0	
	合計	100.00						灰分	g 0.8	
製造工程図	原料受入→保管→原料計量→ふるい→金属検出（マグネット10,000ガウス以上）→加水ミキシング→脱気→押出→カット・棹がけ→乾燥→冷却→貯蔵安定化→切断→表面検査（表面色調検査機）→目視検査→金属検出（金属探知機Feφ0.7mm、SUSφ1.0mm）→仮取り→ハーフカット→計量→印字→充填→計量→密封→金属検出（金属探知機Feφ1.2mm、SUSφ2.0mm）→計量（ウェイトチェッカー）→目視検品→箱詰→カートン印字→出荷							食塩相当量	g 0.0	
								無機質	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
									銅	mg 0.28
									マンガン	mg 0.82
一括表示内容	名 称	スパゲッティ			製品劣化の見分け方					
	原材料名	デュラム小麦のセモリナ（国内製造）			香味、色沢の低下					
	内 容 量	4 k g			取り扱いの注意					
	賞味期限	枠外上部に記載			●開封後はお早めにご使用ください。					
	保存方法	高温多湿の場所、直射日光を避けて保存してください。			●細かい斑点はデュラム・セモリナの特徴です。品質には問題ありませんので、安心してご使用ください。					
	調理方法	標準ゆで時間7分			湯きり時やけど注意					
	販 売 者	はごろもフーズ株式会社								
	製 造 所	静岡県静岡市清水区島崎町151								
		赤城食品株式会社 群馬県太田市台之郷町1115								
	※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	

14. すりごま

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	ジェフダ®すりごま®		適用日	2024/03/19
	JFDAすりごま(白)		メーカー名	-
共通商品コード	4902939843184	ITFコード	14902939843181	
メーカープライベートコード	68300003		PB/NB 分類	PB
ブランド名	JFDA		荷姿規格	1kg×12

画像情報



サイズ

	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	340	50	230	1012g	1
パック(中装)	0	0	0	0g	0
ケース(外装)	540	265	270	12700g	12
箱(パンド箱・半製品)	0	0	0	0g	0

アレルギー物質情報

えび	×	アーモンド	×	くるみ	×	まつたけ	×
かに	×	あわび	×	ごま	●	もも	×
小麦	×	いか	×	さけ	×	やまいも	×
そば	×	いくら	×	さば	×	りんご	×
卵	×	オレンジ	×	大豆	×	ゼラチン	×
乳成分	×	かシューナツ	×	鶏肉	×	魚介類	×
落花生	×	きつフルーツ	×	バナナ	×		
		牛肉	×	豚肉	×		

●：含む、×：含まない

アレルゲンコンタミ注意喚起

無

栄養成分情報

分析・計算単位	100gあたり		
エネルギー	599 kcal	たんぱく質	20.3 g
脂質	54.2 g	炭水化物	18.5 g
		食塩相当量	0 g
備考	日本食品標準成分表2015年版(七訂)より標準成分値を反映しています。推定値は()書きで記載しています。		

商品情報

賞味・消費区分	賞味期限(製造日含め)
賞味・消費期間	240日
製造年月日の表示	無
賞味・消費期限の表示	有
保存時温度帯区分	常温
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	厳選された胡麻を丹念に焙煎し、丁寧にすり上げました。
召し上がり方・利用方法	ごま和えはもちろん、ごまだれ、から揚げの衣へのミックス、スープに、きょうろの具に、ピザ、菓子などのトッピングなど、広くお試しください。
酒類識別区分	含まない
酒類分類	-
アルコール分(%)	-

一括表示情報

名称	すりごま
原材料名	いりごま(国内製造)
内容量	1kg
固形量	-
内容総量	-
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
原産国	日本
原料原産地名	-
使用上の注意	(枠外) 開封後は袋口をしっかりと閉じて保存しお早めにお召し上がりください。
調理方法	-
使用方法	-
殺菌方法	-
凍結前加熱の有無	-
加熱調理の必要性	-
でん粉含有量	-
でん粉含有率	-
無脂乳固形分	-
乳脂肪分	-
期限	YYYY, MM, DD
その他表示	[-] -

企業情報

製造者名	ジェフダ商品では非開示とさせていただきます
製造者住所	非公開
製造者電話	-
販売者名	株式会社ジェフダ
販売者住所	東京都港区新橋2丁目21番1号新橋駅前ビル2号館904
販売者電話	03-5534-6600
輸入者名	非公開
輸入者住所	-
輸入者電話	-
加工者名	-
加工者住所	-

製造所/加工所

工場名	ジェフダ商品では非開示とさせていただきます
工場住所	-

※複数工場がある場合は、代表的な工場名・工場住所を記載しています。
お問い合わせは弊社営業担当までご連絡ください。

