

品質規格書									
製品名	パールエース印 三温糖 500g パールエース印 三温糖 1kg			製造者	東京都中央区日本橋堀留町2-9-6 塩水港精糖株式会社				
	一般名	砂糖、三温糖	規格	500g×20 又は 1kg×20	販売者	東京都中央区日本橋堀留町2-9-6 株式会社パールエース			
製造所					大阪府泉佐野市住吉町25 関西製糖株式会社				
原材料関係	原材料名	由来名	配合	原産国	遺伝子組換え (義務表示対象9農作物)	アレルギー (28品目)	外装		
	甘蔗原料糖	甘蔗 (サトウキビ)	99.7% ~ 99.9%	タイ オーストラリア ブラジル フィリピン 南アフリカ共和国 グアテマラ 日本(鹿児島県・沖縄県)	対象外	含まず	内装		
	甜菜原料糖	甜菜(ビート)		日本(北海道)	非組換え	含まず	写真は 1kg入		
	カラメル色素 (食品添加物)	砂糖	0.3~0.1%	日本	対象外	含まず			
加工助剤	物質名	用途	原産国	表示	物質名	用途	原産国	表示	
	水酸化カルシウム	清浄剤	日本	不要	塩酸	製造用剤	日本	不要	
	イオン交換樹脂	脱色剤	日本	不要	炭酸水素ナトリウム	製造用剤	日本	不要	
	骨炭※	脱色剤	日本	不要					
品質規格	項目	規格値	測定法		項目	規格値	測定法		
	糖度(°Z)	94.0以上	旋光度測定法(検糖計)		一般生菌数	300以下/g	衛生試験法		
	転化糖(%)	1.0~3.0	メチレンブルー法		カビ	20以下/g	衛生試験法		
	水分(%)	0.6~2.0	常圧乾燥法 (105℃, 3時間)		イースト	20以下/g	衛生試験法		
	色価(st.CV)	5~20	吸光度測定法		大腸菌群	陰性	衛生試験法		
	重金属(Pbとして)	検出せず (検出限界: 5ppm)	硫化ナトリウム比色法		ヒ素(Asとして)	検出せず (検出限界: 0.1ppm)	原子吸光光度法		
製造工程	原料糖 → 清浄工程 → 紫外線殺菌 → 結晶化・分蜜(グラニュー糖) → 結晶化・分蜜(上白糖) → → 結晶化(三温糖) → 分蜜(三温糖) → 乾燥 → 冷却 → → 金属異物除去(マグネット: 10,000ガウス) → 貯蔵 → 篩別(固結糖除去篩: 5mm) → → 金属異物除去(マグネット: 10,000ガウス) → 包装(小袋) → ウェイトチェック → → 金属異物検査(金属検出器: Fe 0.8mmφ、SUS 1.0mmφ) → 包装(BAX袋) → → 金属異物検査(金属検出器: Fe 1.5mmφ、SUS 2.0mmφ) → 製品								
栄養成分(100g当たり)	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	食塩相当量	
* 八訂日本食品標準成分表より	390 kcal	0.9 g	Tr g	(0) g	99.0 g	0.1 g	7 mg	Tr g	
貴社製品への原材料表示例	砂糖 又は 三温糖 * 原料原産地を表示する場合の表示例 : 砂糖(国内製造)								
特徴	しっとりとした感じの黄褐色の砂糖。独特の風味とコクを有する。								
包装形態	【内装】ポリ袋(材質: ポリエチレン)、【外装】クラフト紙袋(材質: クラフト紙)								
封緘方法	【内装】ヒートシール、【外装】ホットメルト接着剤								
ロット表示	【内装】表示例: 3D208A 読み方: 3(包装機番号)、D(西暦下一桁記号=2023年)、208(1月1日を001とした日付連番=7月27日)、A(包装時間帯=午前中) 【外装】表示例: 223208 読み方: 2(工場番号)、23(2023年)、208(1月1日を001とした日付連番=7月27日)								
賞味期限	設定無し								
保存方法	温湿度変化の少ない屋内で、穀類や乾物、臭気、香気を発するものと区別して保存								
関係法令	食品衛生法及び関係法令に適合								
コンタミネーション	砂糖専用ラインのためコンタミネーションの可能性はありません。								
※ 骨炭のBSEについて	加工助剤「骨炭」の原料である牛骨はBSEの危険部位ではありません。また、「骨炭」は牛骨を800℃の高温で8時間焼成して製造されるため、BSE感染のおそれはありません。								

商品品質規格書

株式会社 日本海水 品質保証



赤穂品質保証Gr 兵庫県赤穂市加里屋字加藤974番地
TEL:0791-43-7144 FAX:0791-45-3767

讃岐品質保証Gr 香川県坂出市大屋富町1793番地の3
TEL:0877-47-0111 FAX:0877-47-4067

商品名	日本海水 食塩 (1kg)			
一般名	食塩			
特徴	幅広い用途に利用できる流動性の良いドライタイプの塩			
性状	無色透明の立方晶			
香味	塩味, 無臭			
項目	規格値	試験方法		
一般規格	NaCl 純度	99.0%以上	塩事業センター「塩試験方法」	
	粒度	150~600 μ m 80%以上		
	水分	0.20%以下		
	K(カリウム)	0.20%以下		
有害性物質	重金属	10mg/kg以下	公的機関による定期的な試験分析値を代用	
	砒素	0.2mg/kg以下		
微生物検査	一般生菌数	300個以下/g		
	大腸菌群	陰性		
包装形態	荷姿 (外装)クラフト, (個装)PE	内容量		24kg
製造年月日の表示方法	AR 11 包装袋側面に表示 工場記号: A(赤穂) S(讃岐) 例)2017年4月11日製造 A:2017年, B:2018年, C:2019年 O~Z:1~12月			
荷姿及び原材料	工場名(裏面記載)	使用原材料	原産国(原産地)	
	赤穂工場	海水100%	日本(兵庫県赤穂市)	
	讃岐工場		日本(香川県坂出市)	
遺伝子組換の有無	無			
アレルギー物質の有無	無			
牛由来物質の有無	無			
食品添加物の有無	無			
保管条件	温度, 湿度変化の少ない場所で保管して下さい。			
品質保証期間	特に定めておりません。			
品質劣化	固結以外に品質の劣化はありません。			
開封後の注意事項	速やかに使用して下さい。			
使用食品表示方法	食塩			
用途	食品			
製造工程	原料海水 → ろ過 → 濃縮 → 蒸発結晶化 → 脱水 → 乾燥 → 篩い分け → 計量・包装 → ウェイトチェック → 金属検出 → 製品 → 出荷			

品質規格書									
製品名	パールエース印 上白糖 500g パールエース印 上白糖 1kg			製造者	東京都中央区日本橋堀留町2-9-10 塩水港精糖株式会社				
	一般名	砂糖、上白糖	規格	500g×20 又は 1kg×20	販売者	東京都中央区日本橋堀留町2-9-10 株式会社パールエース			
製造所					大阪府泉佐野市住吉町25 関西製糖株式会社				
原材料関係	原材料名	由来名	配合	原産国	遺伝子組換え (義務表示対象9農作物)	アレルギー (28品目)	外装		
	甘蔗原料糖	甘蔗 (サトウキビ)	100%	タイ オーストラリア ブラジル フィリピン 南アフリカ共和国 グアテマラ 日本(鹿児島県・沖縄県)	対象外	含まず	内装		
	甜菜原料糖	甜菜(ビート)		日本(北海道)	非組換え	含まず	写真は 1kg入		
加工助剤	物質名	用途	原産国	表示	物質名	用途	原産国	表示	
	水酸化カルシウム	清浄剤	日本	不要	塩酸	製造用剤	日本	不要	
	イオン交換樹脂	脱色剤	日本	不要	炭酸水素ナトリウム	製造用剤	日本	不要	
	骨炭※	脱色剤	日本	不要					
品質規格	項目	規格値	測定法		項目	規格値	測定法		
	糖度(°Z)	97.2以上	旋光度測定法(検糖計)		一般生菌数	100以下/10g	衛生試験法		
	転化糖(%)	1.45±0.15	メチレンブルー法		カビ	30以下/10g	衛生試験法		
	水分(%)	0.65±0.2	常圧乾燥法 (105°C, 3時間)		イースト	30以下/10g	衛生試験法		
	灰分(%)	0.02以下	電気伝導度法		耐熱性菌数 (好気性芽胞菌数)	60以下/10g	衛生試験法		
	色価(R.B.U.)	20以下	吸光度測定法		大腸菌群	陰性	衛生試験法		
	重金属(Pbとして)	検出せず (検出限界: 5ppm)	硫化ナトリウム比色法		ヒ素(Asとして)	検出せず (検出限界: 0.1ppm)	原子吸光光度法		
製造工程	原料糖 → 清浄工程 → 紫外線殺菌 → 煎糖(結晶化) → 分蜜 → 金属異物除去(マグネット: 10,000ガウス) → 乾燥 → 金属異物除去(マグネット: 10,000ガウス) → 冷却 → 金属異物除去(マグネット: 10,000ガウス) → 篩別(固結糖除去篩: 4メッシュ(目開き: 約5mm)) → 金属異物除去(マグネット: 10,000ガウス) → 貯蔵 → 金属異物除去(マグネット: 10,000ガウス) → 包装(小袋) → ウェイトチェック → 金属異物検査(金属検出器: Fe 0.8mmφ, SUS 1.0mmφ) → 包装(BAX袋) → ウェイトチェック → 金属異物検査(金属検出器: Fe 1.5mmφ, SUS 2.0mmφ) → 製品								
栄養成分(100g当たり)	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	食塩相当量	
* 八訂日本食品標準成分表より	391 kcal	0.7 g	(0) g	(0) g	99.3 g	0 g	1 mg	0 g	
貴社製品への原材料表示例	砂糖 又は 上白糖 * 原料原産地を表示する場合の表示例 : 砂糖(国内製造)								
特徴	しっとりとしたソフトな感じの白砂糖。								
包装形態	【内装】ポリ袋(材質: ポリエチレン)、【外装】クラフト紙袋(材質: クラフト紙)								
封緘方法	【内装】ヒートシール、【外装】ホットメルト接着剤								
ロット表示	【内装】表示例: 3D208A 読み方: 3(包装機番号)、D(西暦下一桁記号=2023年)、208(1月1日を001とした日付連番=7月27日)、A(包装時間帯=午前中) 【外装】表示例: 223208 読み方: 2(工場番号)、23(2023年)、208(1月1日を001とした日付連番=7月27日)								
賞味期限	設定無し								
保存方法	温湿度変化の少ない屋内で、穀類や乾物、臭気、香気を発するものと区別して保存								
関係法令	食品衛生法及び関係法令に適合								
コンタミネーション	砂糖専用ラインのためコンタミネーションの可能性はありません。								
※ 骨炭のBSEについて	加工助剤「骨炭」の原料である牛骨はBSEの危険部位ではありません。また、「骨炭」は牛骨を800°Cの高温で8時間焼成して製造されるため、BSE感染のおそれはありません。								

商品仕様書

作成日 2015年 7月28日

改訂日 2023年 6月 14日

商品名	白味噌 万葉小町		規格	450gカップ、1kg袋、10kg箱入り	
製造者名	(株)井上本店		電話	0742-22-2501	
住所	奈良市北京終町57番地		FAX	0742-27-3095	
			担当者	吉川 修	
製造	製造ロット	300kg	最小出荷単位	1ケース	
物流	物流品温	冷蔵			
	物流包材 入り数	450gカップ 1Kg 10kg	ダンボール (業務用) (業務用)	12個入り (受注生産)	
発注	発注単位	ケース			
	リードタイム	発注～納品まで 1～3 日間			
期限 保存等	賞味期限	180日		開封後の目安	30日間
	保存・保管条件	要冷蔵			
	品質低下の原因	空気に触れる事による風味の低下			
	品質保持材	(無)			
	特記事項	生味噌 発酵が旺盛の為ガスの発生・膨れやすい			
商品特徴及び一般市販品との違			調理方法		
<ul style="list-style-type: none"> ・添加物不使用(甘味料、酒精不使用) ・国内産大豆100%、奈良県産米100%(共に遺伝子組み換えではない) ・糶を多用する事で甘味料を使わず、米由来の自然な甘さとコクを出している。 			<ul style="list-style-type: none"> ・お味噌汁 ・煮物 ・雑煮 ・ホワイトシチュー ・ドレッシング ・西京漬け など 		
アレルギーの使用(無)					
その他(有)					
・大豆 又、本製品と同一製造機器で醤油(小麦を含む)を使用した製品を製造しております。					

栄養成分表示(8訂) 100g当り

エネルギー 206kcal

たんぱく質 9.7g

脂質 3.0g

炭水化物 37.9g

食塩相当量 6.1g

コレステロール 0mg

作成日2025.10.14
 日高食品工業(株)
 姫路市花田町勅旨30-1
 TEL 079-251-1152

商品仕様書

商品名	国産だし昆布(中)		規格	1kg	入数	5 個
商品寸法	縦 800 mm	横 450 mm	高さ	50 mm	重さ	1050 g
ボール寸法	縦 mm	横 mm	高さ	mm	重さ	g
ケース寸法	縦 580 mm	横 390 mm	高さ	425 mm	重さ	6400 g
荷姿	GTINコード 14桁・16桁 ポールに記載		なし			
JANコード	4902642120404		メーカーコード			
販売時期	通年					
開封前	開封後	保存方法		配送温度帯		
常温	常温	直射日光・高温多湿を避け常温で保存すること		常温		
賞味期間	18ヶ月	なるべく早く早めにお召し上がりください				
加工者	日高食品工業株式会社		TEL	079-251-1152	FAX	079-251-1153
住所	兵庫県姫路市花田町勅旨30-1		PL保険		加入有	
工場名	日高食品工業株式会社		079-251-1152	FAX	079-251-1153	
住所	兵庫県姫路市花田町勅旨30-1		工場長名		八木美光	

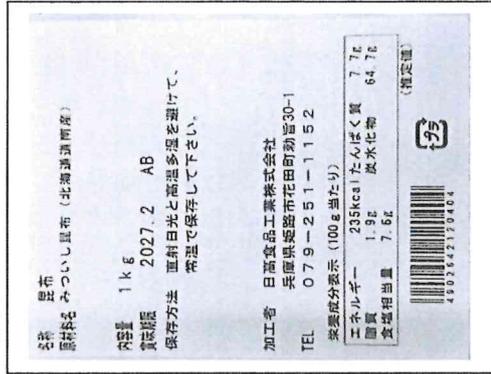
製造工程

①入庫→②出庫、開梱→③裁断→④計量→⑤目視選別、袋詰め→⑥保管→⑦出荷

※原材料の昆布は「えび・かに」が生息する海域で採取しています※

殺菌方法	温度	℃	時間	分	方法	
金属探知器	なし	テストピース設定値	Fe	mm	sus	mm
ウェイトチェッカー	なし	重量設定範囲	g	g		
仕込みから出来上がりまでの日数	日	リードタイム	日			
一日の最大生産量	p/s	最少生産数	p/s			
微生物検査	規格値	検査方法	検査機関名	検査頻度		
一般生菌数	3.0×10 ⁴ 個/以下	食品衛生検査指針(微生物編)による	自社/第三者/委託	年1回		
大腸菌群	陰性	食品衛生検査指針(微生物編)による	自社/第三者/委託	年1回		
品質保持剤	なし	品質保持剤名				

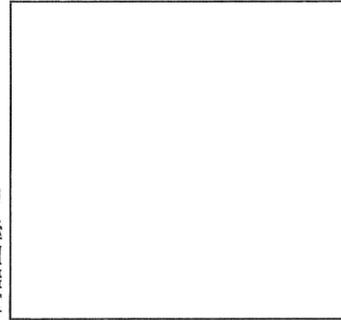
一括表示



商品画像 1



商品画像 2



栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	235	kcal
たんぱく質	7.7	g
脂質	1.9	g
炭水化物	64.7	mg
食塩相当量	7.6	g

(この表示値は、目安です。)

アレルギー表示(表示すべきものに○)

えび	かに	くるみ	小麦
そば	卵	乳	落花生
アーモンド	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	さけ	さば	大豆
鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ
もも	やまいも	りんご	ゼラチン

包装材料

部位名	素材材質名
外装	プラ

リサイクル表示

プラ

27. だしパック

食品内容明細書

商品コード		食品名			商品名		混合割合	
規格	4kg	入数	1袋	内容量	500g×8入	正包装量又は固形量		
納品単位	袋	内装包装	プラスチック	外装包装		正包装の寸法 (長×幅×高)	X	X
保存方法及び 期限	保存温度	常温	保存期間	常温	JAS規格符合力有無	賞(与有)有		無
	賞状期限(製造後)	365	日	常温				
賞状期限					賞状食品の分類			
販売元	住所	大阪府和泉市南面利町351			住所	大阪府和泉市南面利町351		
	名称 (社)	株式会社マツモ			名称 (社)	株式会社マツモ		
		0725-92-0398					0725-92-0399	
食物アレルギーの原因となる成分(特定原材料)については詳しく記入。 成分不明な成分は×を付する。原材料の量による割合の上記記載で可也。 ※1、原材料の量による割合が不明なものは、必ず割合・不明を記入。 ※2、食品添加物については、添加名・使用量・使用目的を必ず記入。						栄養成分(100gあたり)		
2015成分表 食品番号	商品に表示 している 原材料名	原材料名 (食品添加物名)	配合割合 %	GMO 使用 有無	原料の産地 (上記記載がない場合は、 記載がなければ記入)	メーカー名	片算値(2015成分表)	
							分析法	自社
※必須入力項目 *エネルギー 342 kcal *水分 15.5 g *たんぱく質 63.4 g *脂肪 5.6 g *炭水化物 0.2 g *灰分 0.0 g *ナトリウム 1179 mg *カリウム 1131 mg *カルシウム 1683 mg *マグネシウム 91 mg *リン 1328 mg *鉄 13.9 mg *亜鉛 7.1 mg *銅 0.41 mg マンガン mg ヨウ素 mg セレン µg コロム µg モリブデン µg *レチノール µg A *β-カロテン当量 µg *レチノール当量 2 µg D 14.8 µg E (α-トコフェロール) 0.9 µg K 0 µg *B ₁ 0.17 mg *B ₂ 0.37 mg ナイアシン 18.1 mg B ₆ 0.43 mg B ₁₂ 28.8 µg 葉酸 55 µg パントテン酸 1.65 mg ビオチン µg *C 0.2 mg 塩和 1.14 g 飽和脂肪酸 1.14 g 多価不飽和脂肪酸 0 g コレステロール 439 mg 食物繊維 *水溶性 g *不溶性 g *当量 0.0 g *全量当量 3.0 g								
合計 100.00								
特定原材料名 (大文字は大アレル ゲン)		①上記原材料で特定原材料を使用している場合に、●をつけること。			④下記は、食物アレルギー症状を引き起こす恐れのある食品であり、注意を要すること。			
		②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、△をつけること。			③食品には含まれていないが、製造等に使用した特定原材料には×を付けること。			
		卵	乳	小麦	そば	そば	乳	コード 1
		かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	バナナ	コード 2
		エビ	牛	肉	くるみ	ごま	さけ	
		ゼラチン	大豆	鶏	肉	バナナ	さつまい	
		も	やまい	りんご				

2021年2月25日

《 一般商品規格書 》

理研ビタミン株式会社

商品名	中華だし		品名コード	68448	
			規格	1kg×10袋/ケース	
賞味期間	製造日を含め 360 日間	保管条件	高温・多湿を避け常温で保存	JANコード	4903307815945
				ITFコード	24903307615949
商品特徴	ポークやチキンの旨みをベースに生薬やにんにくなどの風味をほどよく加えた中華だしです。 炒め物やスープなどあらゆる料理にお使いいただけます。				

●原材料情報

原材料名	配合率(%)	加工地(原産地)	アレルギー特定原材料 ※1	遺伝子組換え作物 ※2
食塩		日本		表示義務対象外
デキストリン		日本		表示義務対象外
ポークエキスパウダー		日本	大豆、豚肉	表示義務対象外
砂糖		日本		※1 法令で定められた、次の28品目のうち、表示が必要なものについて記載 ・特定原材料 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生 ・特定原材料に準ずるもの アーモンド、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、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 コンタミ防止策 作業工程に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。
チキンエキスパウダー		日本	鶏肉	
ジンジャーパウダー		日本		
調味動物油脂		日本	鶏肉	
オニオンパウダー		日本		
チキンパウダー		日本	鶏肉	
こしょう		日本(マレーシア他)		
ガーリックパウダー		日本		
発酵酵母エキスパウダー		日本		
※ 調味料(アミノ酸等)	37.0	ベトナム他		
※ pH調整剤	0.3	日本		
				※2 主原料(配合比率上位3位まで、かつ、5%以上の原材料)について記載しております。

・但し、※印:食品添加物

●栄養成分分析値(100g中)

エネルギー	280	kJ
水分	1.6	g
たんぱく質	24.5	g
脂質	2.0	g
炭水化物	40.9	g
灰分	31.0	g
ナトリウム	12400	mg
食塩相当量	31.5	g

●衛生規格

一般生菌数	3000	個/g以下
大腸菌群		陰性
重金属(Pbとして)	20	μg/g以下
ヒ素(A ₂ O ₃ として)	2	μg/g以下

●その他規格

外観	粉末状
香味	風味良好で異味異臭のないこと
色調	淡茶色

29. デミグラスソース

商品名 : マイルドデミグラスソース、ジャンボパウチマイルドデミグラスソース

規格 : 1kg×6、3kg×4

原 材 料 名	配合量%	産地/加工地	アレルギー(28品目)	栄 養 成 分 計 算 値(100g当たり)	
ブラウンルウ 小麦粉、ラード トマトペースト ソテードオニオン チキンエキス にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉 食塩 香辛料 水 ※産地を限定しているわけではございませ ないので、今後の供給状況によっては、 産地を変更する可能性があります。	12.00 6.00 4.00 4.00 4.00 2.00 1.20 0.40 0.13 0.04 66.23	国内加工 トルコ 国内加工 国内加工 日本(北海道、愛知 県、徳島県、長崎県 他) 国内加工 国内加工、オランダ アメリカ他 国内加工 インドネシア、マレーシア他	小麦 鶏肉	エネルギー	95 kcal
				水分	80.0 g
				たんぱく質	2.9 g
				脂質	4.5 g
				炭水化物	11.5 g
				灰分	1.2 g
				ナトリウム	321 mg
				カリウム	124 mg
				カルシウム	8 mg
				マグネシウム	9 mg
				リン	30 mg
				鉄	0.2 mg
				亜鉛	0.2 mg
				銅	0.04 mg
				マンガン	0.07 mg
				レチノール	0 μg
				β-カロテン当量	364 μg
				レチノール活性当量	30 μg
				ビタミンD	0.0 μg
				α-トコフェロール	0.4 mg
				ビタミンK	2 μg
				ビタミンB ₁	0.03 mg
				ビタミンB ₂	0.02 mg
				ナイアシン	0.3 mg
				ビタミンB ₆	0.04 mg
				ビタミンB ₁₂	0.0 μg
				葉酸	6 μg
パントテン酸	0.15 mg				
ビタミンC	2 mg				
飽和脂肪酸	1.70 g				
一価不飽和脂肪酸	1.86 g				
多価不飽和脂肪酸	0.53 g				
コレステロール	4 mg				
水溶性食物繊維	0.3 g				
不溶性食物繊維	0.4 g				
食物繊維総量	0.8 g				
食塩相当量	0.8 g				
合 計	100.00			40882、40883	

製造工場 : エム・シーシー食品株式会社 神戸工場
 所在地 : 兵庫県神戸市長田区苅藻通5丁目4番18号

エム・シーシー食品株式会社

令和5年2月20日

製品規格書

大阪市平野区平野馬場1-2-12
ナカオ物産株式会社

品名： ナカオ 南部太白晒片栗粉（甘藷） 1kg / 12入

【一般規格】

	規格値	項目	規格値
エネルギー	340.0kcal	大腸菌数	陰性
エネルギー	1452.0KJ	カビ数	陰性
水分	17.5g	酵母	陰性
たんぱく質	0.1g	黄色ブドウ球菌	陰性
脂質	0.2g	サルモネラ菌	陰性
炭水化物	82.0g	二酸化イオウ	検出せず
灰分	0.2g	砒素	検出せず
食塩相当量	0g	鉛	検出せず
一般生菌数	1,000個/g以下	カドニウム	検出せず
芽胞菌数	300個/g以下	純水銀	検出せず

【原料配合】

原料名	配合率	備考
甘藷澱粉(JA全農・鹿児島県産)	100%	遺伝子組換え原料不使用
アレルギー特定原材料	0%	法令7品目、奨励21品目

(八訂日本食品標準成分値/100gあたり)

【JANコード】

4904414 454540

【ITFコード】

012904414 454547

【ピース/ケースサイズ】

ピース 330 x 190 x 45(mm) / ケース4205 x 260 x 225(mm)

【賞味期限】

製造日より24ヶ月

【製造工程】

- ①甘藷澱粉 ②網目篩別攪拌機(85メッシュ) ③金属類除去機(10,000ガウス)
④粉体充填機 ⑤自動規格袋充填機(賞味期限印字、口封) ⑥重量チェッカー
⑦金属探知機(Fe0.8 ϕ mm SUS1.6 ϕ mm) ⑧製品(目視検査)

【保存方法】

直射日光、高温多湿をさけて保存してください。

【用途】

水産練製品、畜産練製品、卵焼き、菓子、製麺、その他食品用途(糊液、唐揚)

【特性】

タンパクとの結着性が良好
練製品のゼリー強度の向上、食感のザラツキの低減。

【アレルギー特定原材料】

(法令7品目) 卵、乳、落花生、えび、かに、そば、小麦
(奨励21品目) 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、くるみ、ごま
さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マツタケ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
アーモンド

【最終加工地】

大阪府大阪市平野区平野馬場1-2-12

ナカオ物産株式会社

【備考】

トランス脂肪酸は含んでおりません。

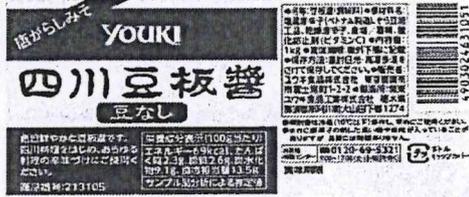
コンタミネーションの影響はございません。

31. 豆板ジャン

ユウキ食品株式会社
適用日 2025/02/01

※この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

商品番号	213105	規格	1kg
規格書商品名	四川豆板醤(豆なし)	ブランド名	ユウキ NB
フリガナ	シセントウバンジャンマメシ		



一括表示情報

名称	豆板醤(調味料)
原材料名	塩蔵唐辛子(ベトナム製造)、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩/酒精、酸化防止剤(ビタミンC)
内容量	1kg
賞味期限	欄外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿をさけて保存してください。
原産国名	
販売者	ユウキ食品株式会社 東京都調布市富士見町1-2-2
製造所	関東ユウキ食品工業株式会社 栃木県那須郡那珂川町大山田下郷1274
加工所	
輸入者	
原料原産地	
凍結前加熱の有無	
加熱調理の必要性	
その他表示項目	

アレルギー情報

えび	かに	くるみ	小麦	そば
卵	乳	落花生		
アーモンド	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	さけ
さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉
マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
魚介類				無

アレルギー物質コンタミの可能性 無

備考

商品情報

ピースJANコード	4903024631051
賞味期間	2年
保存温度帯	常温
※トレサ法対象区分	対象外

商品特徴	数種の唐辛子が辛味の中に奥深いコクと旨味を生み出した、色鮮やかな辛味調味料です。
召し上がり方・利用方法	麻婆豆腐、炒め物や薬味など、あらゆる料理の辛味付けにお使いください。
使用・保管・廃棄上の注意	●開封後は冷蔵(10℃以下)保存し、早めにご使用ください。 ●まれに唐辛子の熟した黒い種や繊維が入っていることがあります、品質には問題ありません。

栄養成分情報

分析単位	100gあたり	ラベル表示	100g当たり
エネルギー(kcal)	69	エネルギー(kcal)	69
水分(g)	71.2	水分(g)	-
たんぱく質(g)	2.3	たんぱく質(g)	2.3
脂質(g)	2.6	脂質(g)	2.6
炭水化物(g)	9.1	炭水化物(g)	9.1
灰分(g)	14.8	灰分(g)	-
食塩相当量(g)	13.5	食塩相当量(g)	13.5
ナトリウム(mg)	5330	ナトリウム(mg)	-

備考 サンプル品分析による推定値

企業情報

販売者	ユウキ食品株式会社 東京都調布市富士見町1-2-2 042-442-0801 042-442-0930
製造者	関東ユウキ食品工業株式会社 栃木県那須郡那珂川町大山田下郷2768-1
輸入者	

連絡欄

32. トマトケチャップ

2024年12月23日 現在

商品名 NKRトマトケチャップ特級セレクト
 荷姿 1kg、3kg
 包装規格 1kg/12、3kg/4

メーカー名 カゴメ株式会社
 生産国名 日本
 工場名 カゴメ株式会社小坂井工場
 工場所在地 愛知県豊川市伊奈町慶応23番地

配合表

原材料名	配合比率	生産国	原料原産国	表示対象 アレルギー
トマト	65.89%	アメリカ等	アメリカ等	
果糖ぶどう糖液糖	22%	日本（都道府県非限定）等	アメリカ、アルゼンチン、ウクライナ等	
醸造酢	5%	日本（都道府県非限定）等	インドネシア、中国、パキスタン等	
食塩	4%	日本（都道府県非限定）等	日本（都道府県非限定）等	
たまねぎ	3%	日本（都道府県非限定）等	中国等	
香辛料	0.11%	日本（都道府県非限定）等	インドネシア、カナダ、中国等	

栄養分析値	100g当たり
エネルギー	107 kcal
水分	69.0 g
たんぱく質	1.4 g
脂質	0.2 g
炭水化物	25.0 g
灰分	4.4 g
ナトリウム	1380 mg
カリウム	317 mg
カルシウム	15.6 mg
マグネシウム	16.0 mg
リン	33.1 mg
鉄	0.42 mg
ビタミンA	
レチノール	検出せず μ g
カロテン	423 μ g
レチノール当量	35 μ g
ビタミンD	- μ g
ビタミンE	- mg
ビタミンK	- μ g
ビタミンB1	0.06 mg
ビタミンB2	0.04 mg
ビタミンC	14 mg
コレステロール	- mg
食物繊維総量	1.6 g
食塩相当量	3.5 g

添加物名

※ α カロテン+ β カロテンで算出

33. 鳥がらスープ

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	ジェフダトリガラスープ		適用日	2024/04/01
	JFDA鶏がらスープ		メーカー名	-
共通商品コード	4903307620765	ITFコード	14903307620762	ジェフダ商品では非開示とさせ
メーカープライムコード	83105010			PB/NB 分類 PB
ブランド名	JFDA			荷姿規格 500g×12袋/ケース



サイズ	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	252	0	180	515g	1
パック(中装)	0	0	0	0g	0
ケース(外装)	525	159	335	6690g	12
個(パック・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	×	カシューナツ	×	鶏肉	●	魚介類	×
落花生	×	ワイルド	×	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	211 kcal	たんぱく質	16.3 g
脂質	1.4 g	炭水化物	33.3 g
		食塩相当量	44.7 g
備考	-		

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	360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
米トレサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	
丸鶏の風味をベースに生かしたチキンがらスープ調味料です。スープはもちろんのこと、炒めものやうまみ補強に幅広くご利用になれます。	
召し上がり方・利用方法	
〔使用基準〕スープ類 小さじ1杯(約3g)/お湯180ml 炒めもの 小さじ0.5杯(約1.5g)/具100g 餃子、点心 小さじ1杯(約3g)/中だね300g	
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	がらスープ(調味料)
原材料名	食塩(国内製造)、デキストリン、チキンエキスパウダー、鶏脂、丸鶏パウダー、発酵酵母エキスパウダー//調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に鶏肉を含む)
内容量	500g
固形量	-
内容総量	-
保存方法	高温、多湿、直射日光を避け、常温で保存してください。
原産国	日本
原料原産地名	-
使用上の注意	-
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	枠外下部に記載
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。

商品規格書

作成日 2025年11月1日

商品名	米粉ハイシルウ			内容量	1,000 g	賞味期間	365 日		
規格	1kg × 20			固形量		保存方法	常温		
外装サイズ (縦×横×高さ)	36	x	51	x	24	cm			
販売者名	日本糧食株式会社			TEL	06-6716-6351		衛生監視票		97 点
住所	〒 544-0033 大阪市生野区勝山北2-5-13			TEL	0745-48-3700		所轄保健所		中和保健所
製造工場名	日本糧食株式会社 奈良工場			TEL	0745-48-3700		所轄保健所	中和保健所	
住所	〒 639-2154 奈良県葛城市兵家171-8								
商品説明	国産米粉を主原料にして製造した、サラッとしたハイシルウに仕上げています。								
調理方法・使用方法	一人当たり18～22g程度のルウを各具材が八分程度煮えたところで60℃程度のお湯で湯溶きしたルウを入れ、お好みの時間煮込んでください。								

栄養成分(100g中)			原材料名	由来原材料名	%	原料の産地(※1)	アレルギー物質	遺伝子組換え(※2)		
成分	計算値	単位	米粉(米(国産))	国産うるち米	46.3	富山・滋賀・奈良他	キャリーオーバー			
エネルギー	489	kcal	食用油脂(ラード)	豚脂	24.4	北海道・愛知・鹿児島				
水分	3.6	g	パーム油)	パーム		マレーシア				
たんぱく質	5.0	g	糖類(砂糖)	粗糖	7.8	オーストラリア、日本、タイ、南ア等				
脂質	27.3	g	ぶどう糖)	とうもろこし		アメリカ				
炭水化物	55.9	g	食塩	海水	7.3	岡山				
灰分	8.2	g	トマトペースト	トマト	6.3	スペイン、ポルトガル、ギリシャ				
ナトリウム	3330	mg	オニオンパウダー	オニオン	2.5	アメリカ				
カリウム	252	mg	ガーリックパウダー	ガーリック	2.2	アメリカ				
カルシウム	44	mg	香辛料	コショウ・シナモン・ローレル	0.8	インドネシア・マレーシア・トルコ・ベトナム				
マグネシウム	32	mg	酵母エキスパウダー	パン酵母	0.6	タイ				
リン	111	mg	カラメル色素	とうもろこし	1.8	アメリカ				
鉄	1.1	mg								
亜鉛	0.7	mg								
ビタミンA	レチノール	0								
	β-カロテン当量	1100								
	レチノール当量	14								
ビタミンB1	0.11	mg								
ビタミンB2	0.01	mg								
ビタミンC	0	mg								
食物繊維	水溶性	1.4								
	不溶性	1.8								
	総量	3.2								
食塩相当量	8.46	g								
廃棄率	0	%								
合計(100%)					100.0					

(※1) 主な原料の産地を対象として記入しているため、比重が少量の産地が省略されている場合があります。また原材料の事情等により産地が変更されることがありますのでご了承ください。

(※2) 遺伝子組換えの対象作物を使用している場合は、原材料の重量に占める割合の上位3位までのもの、かつ原材料の重量に占める割合が5%以上のものについてのみ分別・不分別を記入しています。

特定原材料の有無	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は●で表示しています。 ②商品に注意喚起を表記している特定原材料は▲で表示しています。						同一製造ライン上で別製品に使用している特定原材料
卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	小麦・乳・大豆・牛・豚・鶏 その他注意事項 製造ライン清掃は実施しておりますが、小麦粉の飛散の恐れがあります。	
かに	くるみ	カシューナッツ	いくら	オレンジ	いか		
キウイフルーツ	牛肉	あわび	ごま	さけ	さば		
ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ		
もも	やまいも	りんご	アーモンド	ピスタチオ			

製造工程	原料投入 ⇒ 焙煎(約95～105℃) ⇒ 中間釜(一時冷却) ⇒ 冷却(常温) ⇒ ほぐし機 ⇒ 自動計量充填 ⇒ 8mm網 マグネット9500G 8mm網 マグネット9500G 金属探知機 ⇒ 計量チェッカー ⇒ 箱詰め Fe1.0 Sus1.5
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

36. ぶどう酒

2024年6月7日

御中

株式会社Mizkan

弊社品番 97143
商品名 発酵調味料 クッキングワインタイプ 1.8L/6
荷姿 1.8L/6

PITS商品規格書

*記載の情報は「通用日」時点の情報です。

商品名	ハコウチウミヨウ カキソウワインタイプ 1.8L/6 発酵調味料 クッキングワインタイプ 1.8L/6		通用日	2024年6月7日	
共通商品コード	4931961971435	ITFコード	14931961971432	メーカー名	カシキガインミツカン
ブランド名	ミツカン	メーカープライムコード	97143	株式会社Mizkan	
				PB/NB 分類	NB 荷姿規格 1.8L/6

画像情報					
サイズ					
	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	107	325	107	1925 g	1
パック(中装)					
ケース(外装)	222	332	336	11957 g	6
箱(パッキング・半製品)					

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	×	カシューナッツ	×	鶏肉	×	魚介類	×
落花生	×	キウイフルーツ	×	バナナ	×		
		牛肉	×	豚肉	×		

●: 含む、×: 含まない、-: 未入力、*: 後日登録

アレルゲンコンタミ注意喚起	
-	

栄養成分情報			
分析・計算単位 100g当たり			
エネルギー	69 kcal	たんぱく質	0.1 g
脂質	0.0 g	炭水化物	11.7 g
		食塩相当量	1.7 g
ナトリウム:650mg 糖質:11.7g 食物繊維:0.0g			
備考			

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	240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
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	
良質のワインを原料に料理専用に着り上げたワイン風味の発酵調味料です。魚や肉の臭みを消し、まろやかなコクと自然の風味が、材料の持ち味を引き立てます。	
召し上がり方・利用方法	
-	

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	発酵調味料
原材料名	米発酵調味料(国内製造)、ワイン、ぶどう糖、アルコール、食塩/香料、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)
内容量	1.8L
固形量	-
内容総量	-
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
原産国	日本
原料原産地名	-
使用上の注意	-
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	-
でん粉含有率	-
無脂乳固形分	-
乳脂肪分	-
期限	-
その他表示	本品は、酒税法上の酒類ではありません。高温にさらされると取っ手部分が外れる場合がありますのでご注意ください。開栓後要冷蔵

企業情報	
製造者名	株式会社ミツカン
製造者住所	愛知県半田市中村町2-6
製造者電話	-
販売者名	-
販売者住所	-
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	-

製造所/加工所	
工場名	株式会社Mizkan 館林工場
工場住所	群馬県館林市大島町東部工業団地6031

※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。

37. 本みりん

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 本みりん	適用日	2024/04/01
共通商品コード	4901515517617	メーカー名	-
メーカープライムコード	15101101	PB/NB 分類	PB
ブランド名	JFDA	荷姿規格	1.8Lx6



サイズ	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	106	314	106	2175g	1
パック(中装)	0	0	0	0g	0
ケース(外装)	322	325	220	13500g	6
箱(パッド掛・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	×	かにか	×	あわび	×
ごま	×	小麦	×	いか	×
さけ	×	そば	×	いくら	×
りんご	×	卵	×	オレンジ	×
大豆	×	乳成分	×	オレンジ	×
ゼラチン	×	落花生	×	鶏肉	×
魚介類	×	牛肉	×	バナナ	×
		豚肉	×		

●: 含む、×: 含まない

アレルギー物質情報
アレルギー物質情報

栄養成分情報			
分析・計算単位	100mlあたり		
エネルギー	258 kcal	たんぱく質	0g
脂質	0g	炭水化物	56.5g
		食塩相当量	0g
備考	栄養成分値は、現時点における情報です。(分析値)		

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	540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
米トレースビリティ対象区分	対象
商品特徴	みりん本来の上品な香りと甘み、こくのあるうまみ特徴です。素材の生臭みを消す効果や味をよくしこませる効果をもっています。
召し上がり方・利用方法	つゆ、たれ、惣菜、漬物などに幅広くご利用いただけます。
酒類識別区分	含む
酒類分類	みりん
アルコール分(%)	12.5度以上13.5度未満

一括表示情報	
名称	本みりん
原材料名	もち米(タイ産、国産)、米(国産)、米こうじ(タイ産米、国産米)、醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)、糖類(国内製造)
内容量	1.8L
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	日本(表示無し)
原料原産地名	-
使用上の注意	-
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	下部に記載
その他表示	【(枠外)エキス分】45度

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2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。

商品仕様書

提出日
改定日

2025年6月25日

マルマン株式会社

	商 品 名	学校給食用減塩みそ白		
	規 格	1 kg	入 数	10
	JAN コード	4977858021203	ITF コード	14977858021200
	商品コード	0460	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 大豆の遺伝子組換え区分: 分別流通管理品

品質		商品規格	
品質規格		品質劣化	
種 別	米みそ	賞 味 期 限	製造日から6ヶ月
形 状	漉し(1.0 mm)	流通時保存温度	常温
粘 度 基 準	-	開 封 後	要冷蔵
色 別	淡黄色		
Y 値 基 準	22.0±1.0		
味	中甘口		
麴 歩 合	11割		
熟 成 期 間	30日以上		
設 定 塩 分	10.3±0.5%		
微生物規格		品質劣化	
一 般 生 菌 数	1.0×10 ⁴ 未満	現 象 ・ 内 容	①褐変
耐 熱 菌	1.0×10 ³ 未満	原 因	①高温・多湿
衛 生 細 菌	陰性	対 策	①冷蔵保存
		包材材質	
		外装(ダンボール)	紙
		容器(ピロー)	ナイロン/ポリエチレン

区分	原材料名	原産国	配合率
原材料	米	岐阜、三重、愛知、滋賀	30.00%
	大豆	北海道、秋田、長野	27.30%
	食塩	岡山	10.30%
	水	長野	29.40%
アルコール	兵庫		3.00%

栄養成分表示(100g又は100ml当)	
エネルギー	204.0 kcal
たん白質	10.4 g
脂 質	5.3 g
炭水化物	28.6 g
食塩相当量	10.3 g

原材料

添加物

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)、大豆(分別流通品)、食塩/酒精

コンタミネーションはございません。

合計 100.0%					
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

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	キューピー ノンオイルドレッシング コクワワウ(ヤサイ)			適用日	2025年11月17日		
	キューピー ノンオイルドレッシング こくみ和風(野菜)			メーカー名	キューピーファシキガイシャ キューピー株式会社		
共通商品コード(JAN)	4901577051579	JAN(内箱)		JAN(外箱)		ITFコード	14901577051576
ブランド名	キューピー	メーカープライベートコード	35165	PB/NB 分類	NB	荷姿規格	1000ml/9本



サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
商品	89	89	279.2	1200	g 1
サイズ	長面(mm)	短面(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
内箱					g
外箱	272	272	297	11160	g 9
梱					g

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	×		

アレルギーコンタミ注意喚起
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	113 kcal	たんぱく質	2.7 g		
脂質	0.1 g	炭水化物	24.7 g		
		食塩相当量	5.8 g		
備考	※分析値より算出				

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10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
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	
数種類の野菜を配合した、コクとうま味のあるノンオイルドレッシングです。酸味をおさえた味わいで、焼き野菜、蒸し野菜、揚げもの等のたれやソースとしてご使用いただけます。	
召し上がり方・利用方法	
そのままご使用いただけます。	
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	ドレッシングタイプ調味料
原材料名	砂糖(国内製造)、しょうゆ、たまねぎ酢漬、醸造酢、乾燥たまねぎ、食塩、にんじんピューレー、ポーク・チキンエキス、セロリ、ガーリックペースト、酵母エキスパウダー、乾燥ピーマン、粉末しょうゆ、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
内容量	1000ml
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	中栓開栓時 液はね注意 キャップをしっかり締めてよく振ってください。
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	-
でん粉含有率	
無脂乳固形分	
乳脂肪分	
賞味期限	項目のみ(製造時印字の為空欄)
その他表示	製造所=大阪府泉佐野市住吉町6-1

企業情報	
製造者名	キューピー株式会社
製造者住所	東京都渋谷区渋谷1-4-13
製造者電話	-
販売者名	キューピー株式会社
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	キューピー株式会社 泉佐野工場
工場住所	大阪府泉佐野市住吉町6-1

備考	
開栓後要冷蔵(1℃~10℃) 開栓後はなるべく1ヵ月以内にご使用ください。 ●詰め替えをすると品質が低下しますのでご注意ください。	