

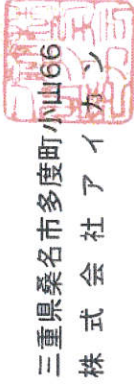
令和6年度 冷凍加工食品等（4月・5月）使用一覧

	番号	食品名	備考
た行	1	大豆(国産) ゆで	
	2	たけのこ(ゆで)	
	3	たこのメンチカツ	
	4	つきこんにゃく	
	5	ツナ	
	6	てんぷら粉	
	7	豆乳	
	8	豆乳プリン	
	9	トック	
	10	とびうお天ぷら	
	11	トマトソース	
	12	トマトピューレ	
	13	鶏肉 (4月)	
	14	鶏肉 (5月)	
	15	鶏のから揚げ	
	16	鶏ひき肉	
	17	鶏もも肉(皮付き)	
	18	鶏もも肉 (馬鈴薯澱粉付き)	
な行	19	生クリーム	
	20	生ひじき	
	21	ねりごま	

1. 大豆 (国産) ゆで

商品規格書

品名：アイカン 大豆水煮 1kg×10袋



三重県桑名市多度町
株式会社 アイカン

成分分析表		成分100g当たり
熱量		145kcal
水分		65.5g
たんぱく質		15.0g
脂質		8.2g
炭水化物		9.9g
灰分		1.4g
ナトリウム		1mg
カルシウム		69mg
マグネシウム		66mg
鉄		1.8mg
亜鉛		1.5mg
ビタミンA	レチノール	0μg
	βカロテン	4μg
	レチノール当量	0μg
ビタミンB1		0.13mg
ビタミンB2		0.05mg
ビタミンC		0mg
食物繊維		8.0g
食塩相当量		0g

八訂推定値

配合表、原材料原産地、メーカー、アレルギー物質、遺伝子組替				
原材料名	原産地	メーカー名	配合割合	アレルギー物質 遺伝子組替
大豆	北海道	全農	74.40%	有 なし
食塩	日本	㈱日本海水	0.50%	なし
乳酸カルシウム	日本	扶桑化学工業(株)	0.10%	なし
酸化防止剤(V.C)	日本	オーウایل(株)	0.10%	なし
水	日本	桑名市当局	24.90%	なし

細菌検査表

試験検査項目	試験検査結果
一般細菌数	3.0×10 ² /g以下
大腸菌群	陰性
カビ数	陰性
酵母数	陰性

※製造地—三重県 (株)アイカン
 ※原料原産地—北海道
 ※内容重量 内容総量—1000g
 ※賞味期限 12ヶ月
 ※コンタミネーション なし

製造工程表

原料→水漬け→豆煮→冷却→選別→秤量→肉詰め→注液→脱気→密封→検査→トレイ並べ
 →殺菌→冷却→検品(X線検査)→箱詰→開封検査→パレット積→出荷

原産地証明書

品名 国産筍水煮(1 kg)

平素より格別のお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。
納品させていただいております国産筍水煮(1 kg)は、
(福岡・熊本・大分県産)を使用しております事を
証明いたします。

製造・加工地

山口県下関市豊浦町黒井 1673-5

TEL 0837-74-3153

山崎商店



製造・販売者

大阪市東淀川区下新庄 6-9-2

TEL 06-6327-5845

山崎商店



代表 山崎



3. たこのメンチカツ

商品規格書 Ver.15

提出者名 株式会社ピアット		〒 335-0034	埼玉県戸田市笹目1-41-4	TEL 048-422-0081	FAX 048-422-0080
【商品情報】		品名	カミカミタコメンチ		規格 50g(100×2合)
【栄養分析100g当り/八訂】		総量	10 kg	固形量	1ヶあたりのグラム数 50 g
計算値 ●	実測値	カット幅	cm	保存方法	冷凍
賞味期間	365 日	賞味期間	365 日		
自社 ●	公的機関	販売者	株式会社ピアット		ブランド
ピアット		製造工場	サンレイ食品株式会社		TEL 053-426-1528
検査機関: サンレイ食品株式会社	製造工場	サンレイ食品株式会社		TEL	053-426-1528
廃棄率	0 %	所在地	〒 430-0831 静岡県浜松市南区御給町326		
エネルギー	139 Kcal	【原材料及び添加物内容明細】			
水分	65.1 g	原材料・添加物	アレルギー 28品目	添加物 該当有無	原材料及び添加物の由来原料・使用目的
たんぱく質	たんぱく組成による	配合割合 (%)	特定原材料 (GMO)	原料の産地 (国名、県名)	
たんぱく質	11.3 g	助宗鱈すり身		38.00%	北海道
たんぱく質	11.3 g	キャベツ		18.50%	愛知県
脂肪酸の		たこ		9.80%	ベトナム
トリアシルグリセロール当量		馬鈴薯澱粉		2.00%	ばいれいしょ 分別 北海道
コレステロール	25 mg	砂糖	さとうきび・てん菜	1.40%	甜菜 分別 タイ
脂質	1.6 g	食塩	食塩	0.80%	兵庫県
単糖当量		発酵調味料	米	0.70%	どうもろこし 不分別 日本
質量計		紅生姜	生姜	0.50%	高知県
差し引き法による		アオサ粉	ヒトエグサ	0.10%	愛知県
利用可能炭水化物		(衣)			
食物繊維総量	1.2 g	パン粉	小麦	14.30%	アメリカ
糖アルコール		小麦粉	小麦		アメリカ
炭水化物	20.2 g	大豆蛋白	大豆		大豆 分別 ブラジル
灰分	1.8 g	どうもろこし澱粉	どうもろこし	6.40%	どうもろこし 分別 アメリカ
その他		菜種油脂	菜種		なたね 不分別 カナダ
合計値		食塩	食塩		日本
ナトリウム	338 mg	水	水	7.50%	静岡県
カリウム	161 mg				
カルシウム	21 mg				
マグネシウム	28 mg				
リン	98 mg				
鉄	0.5 mg				
亜鉛	0.5 mg				
レチノール	2 μg				
α-カロテン	0 μg				
β-カロテン	12 μg				
β-クリプトキサンチン	0 μg				
β-カロテン当量	13 μg				
レチノール活性当量	3 μg				
D	0.4 μg				
α-トコフェロール	0.6 mg				
β-トコフェロール	0.0 mg				
γ-トコフェロール	0.2 mg				
δ-トコフェロール	0.1 mg				
B1	0.05 mg				
B2	0.04 mg				
ナイアシン	0.7 mg				
ナイアシン当量					
B6	0.05 mg				
B12	0.4 μg				
ビタミンC	8 mg				
食塩相当量	0.9 g	合計	100.00%	最終加工地(国内は県名)	静岡県

●本品に含まれているアレルギー物質(特定原材料及び準ずる原材料) 小麦・大豆

●製品一括表示 ●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)

(利用した原材料を製造しております。)

(冷凍食品) カミカミタコメンチ 50g(100個入)

名称	冷凍フライ類
原材料名	鶏肉(助宗鱈すり身(国産産品)、たこ)、キャベツ、マヨネーズ、砂糖、醤油、食塩、調味料、紅しょうが、あおき粉、粉(小麦粉、小麦粉、植物性たんぱく質、でんぷん、植物性油脂、食塩)、(一部小麦・大豆を含む)
内容量	5キログラム
賞味期限	箱外下側面に記載
保存方法	-18℃以下に保存してください。
凍結加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
販売者	株式会社ピアット 埼玉県戸田市笹目1丁目41番地4 TEL 048-422-0081

製造所: サンレイ食品株式会社 静岡県浜松市南区御給町326
【使用方法】 加熱して下さし。
※本製品の製造ラインには、乳成分、卵、小麦、牛肉、豚肉、鶏肉、いも、さけ、セラレン、ごま油を使用した製品を製造しております。

原料選別→原料前処理→攪拌混合→成型→熱処理(90℃14分)→冷却→バター・パン粉付→急速冷凍→X線異物検査除去機(Sus線0.5φ Sus球1.0φ ガラス球3.0φ)→目視検査→梱包→金属探知機(Fe2.5φ Sus3.5φ)→重量検査→製品保管→出荷

お取引先各位

商 品 規 格 書

1. 商 品 名 : ライトツナフレーク米油漬
2. 缶 記 号 : YN4・T
3. 原 材 料 名 : きはだまぐろ、米油、野菜エキス
4. 内容量 / 入数 : 1,000 g / 10
5. 賞 味 期 限 : 2年
6. 原 産 国 : タイ
7. 原 料 原 産 国 : 中西部太平洋等 (きはだまぐろ)



8. **原材料中のアレルギー含有物質:** なし
(対象: 特定原材料 7 品目および特定原材料に準ずるもの 21 品目)

9. 栄 養 成 分 表 示 : 100 g あたり

エ ネ ル ギ ー . . .	150 kcal
た ん ぱ く 質 . . .	23.1 g
脂 質 . . .	6.4 g
炭 水 化 物 . . .	0.1 g
食 塩 相 当 量 . . .	0.3 g

※ (一財) 食品環境検査協会分析

10. 配 合 比 :

きはだまぐろ . . .	87.000 %	(中西部太平洋等)
米 油 . . .	7.000 %	(タイ)
野菜エキス . . .	0.001 %	(タイ)
(たまねぎ)		
水 . . .	5.999 %	(タイ)

11. 製造工程 :
 - まぐろ原料受入 ⇒ 原料仕分け/ロット識別 ⇒ 原料保管 ⇒ 解凍 ⇒ 内臓除去/ラック整列
 - ⇒ 蒸煮 ⇒ 冷却 ⇒ クリーニング ⇒ フレーカー ⇒ 磁石 ⇒ 調味液と混合 ⇒ 袋印字
 - ⇒ 固形・液充填 ⇒ 総計量 ⇒ シール ⇒ 検査 ⇒ ローラー掛け ⇒ X線検査
 - ⇒ 殺菌トレイ整列 ⇒ 加圧加熱殺菌 (121°C, 41分) ⇒ 冷却/除水 ⇒ 印字
 - ⇒ インキュベーション ⇒ 品質検査 ⇒ 印字・ラベル貼付 ⇒ 箱詰 ⇒ 箱印字 ⇒ 出荷

12. 製 造 者 (工 場) : S.K. FOODS (THAILAND) PUBLIC CO., LTD.

13. 工 場 所 在 地 : 95 Moo3, Rimklong D7-West side Road, Chaimongkhon, Mueang Samutsakhon, Samutsakhon, 74000 Thailand

6. てんぷら粉

<成分構成>

商品名 食研天ぷら粉 1kg

原材料名	割合	区分	アレルギー	原産国・加工国	添加物物質名	添加物用途
小麦粉	88.67	食品	小麦	日本		
コーンスターチ	5.5	食品		日本		
コーン粉末	3	食品		日本		
食塩	1	食品		日本		
膨張剤	0.9	添加物		日本	L-酒石酸水素カリウム、炭酸水素ナトリウム、フマル酸	膨張剤
トレハロース	0.5	添加物		日本	トレハロース	製造用剤
加工デンプン	0.3	添加物		インドネシア	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	品質改良剤
乳化剤	0.1	添加物		日本	ショ糖脂肪酸エステル	乳化剤
カロチン色素	0.02	添加物		日本	β -カロテン	着色料
クチナシ色素	0.01	添加物		日本	クチナシ黄色素	着色料
合計	100					

成分構成の内容に関しては現時点での情報を記載しております。法規関連事項が変更になる場合は速やかにご報告いたします。

キャリアオーバー・加工助剤につきましては、非開示とさせていただきます。(ただし、アレルゲン及び遺伝子組み換え情報は除く)

弊社商品は原料の原産地にこだわらず、安全で美味しい商品の安定供給を最優先しています。そのため、原料事情により予告なく内容を変更することがございます。

「原産国・加工国」は現時点で使用の可能性のある国を全て記載しており、一定期間における使用実績又は使用計画に基づくものではありません。

また、記載の順番は使用重量順ではありません。

7. 豆乳

商品カルテ

マルサンアイ株式会社

品名	国産大豆の無調整豆乳1L			規格	1000ml × 6
発売日	2012年5月21日			JANコード	4901033 631314
商品寸法	幅 mm × 奥行 mm × 高さ mm	重量	JANコード	4901033 631311	
	1個単位	1060g	ITFコード	14901033 631311	
	ホール単位	-	ケースJANコード	4901033000943	
	ケース単位	6.6kg	品番	63370	
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて保存してください。			賞味期限	150日間 (D+149)
製造者	マルサンアイ株式会社	〔所在地〕愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地			
製造工場	マルサンアイ株式会社 本社飲料工場	〔所在地〕愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地			

(1) 商品特徴

・国産大豆だけを使用して製造された豆乳です。

(2) 包材の材質

包材	素材・材料名
アセティックフックパック	ポリエチレン/ポリエチレン/アルミ箔 ポリエチレン/クラフト紙/ポリエチレン
ヘリキャップ	ポリエチレン/ポリプロピレン
外箱	K170 × S120 × K170 (BF) 1000Sラップラウンド

(3) 原材料配合 (加工地・原産地は原則非限定で将来を保証するものではありません。)

原材料名	配合率(%)	加工地/産地	アレルゲン(28品目)	備考
国産脱皮大豆	15.273	日本/日本	大豆	遺伝子組換えのものと分けて管理したものを使用しています。
水	84.727	日本/日本	-	-
計	100.000			

(4) 食品添加物

食品添加物名	配合率%	用途	商品への表示	備考
-	-	-	-	-

(5) 栄養成分表示

(1パック 100ml当たり)

項目	分析値
エネルギー	50 kcal
たんぱく質	4.4 g
脂質	2.8 g
-飽和脂肪酸	0.3 g
コレステロール	0 mg
炭水化物	1.9 g
食塩相当量	0 g
亜鉛	0.4 mg
カリウム	224 mg
カルシウム	14 mg
鉄	0.6 mg
マグネシウム	24 mg

サンプル品分析による推定値

イソフラボン 19 mg

(6) 期限・ロット表記

製品	表記方法
賞味期限	YY. M. D (20YY年M月D日賞味期限)
ロット	/XYMN (X号機にてY時MN分充填)
固有記号	
外箱	表記方法
賞味期限	YYMMDD (20YY年MM月DD日賞味期限)
ロット	NNNN (ケース連番、賞味期限前に印字、4桁の場合有) X (充填号機、賞味期限後に印字)

8. 豆乳プリン



商品内容表

製品コードNo. 97990

品名: とろけるプリン(豆乳)

規格: 40X40/2

栄養成分(製品100g当り)

原料組成(製品100g当り)

エネルギー	192	kcal	
水分	61.9	g	
たんぱく質	動物性	0.0 g	
	植物性	0.4 g	
脂質	10.0	g	
脂肪酸	飽和	5.07 g	
	一価不飽和	3.13 g	
	多価不飽和	0.90 g	
コレステロール	0	mg	
炭水化物	27.5	g	
食物繊維(総量)	3.4	g	
灰分	0.2	g	
無機質	ナトリウム	27 mg	
	カリウム	27 mg	
	カルシウム	3 mg	
	マグネシウム	3 mg	
	リン	8 mg	
	鉄	1.3 mg	
	亜鉛	0.0 mg	
	銅	0.02 mg	
	マンガン	0.03 mg	
	ヨウ素	0 μg	
	セレン	0 μg	
	クロム	0 μg	
	モリブデン	6 μg	
	ビタミン	A	レチノール
αカロテン			0 μg
βカロテン			0 μg
クリプトキサンチン			0 μg
βカロテン当量			0 μg
レチノール活性当量		0 μg	
E		αトコフェノール	0.9 mg
		βトコフェノール	0.0 mg
		γトコフェノール	1.4 mg
		δトコフェノール	0.6 mg
K		1 μg	
B1		0.00 mg	
B2		0.00 mg	
ナイアシン		0.1 mg	
B6		0.01 mg	
B12		0.0 μg	
葉酸		3 μg	
パントテン酸		0.04 mg	
ビオチン	0.6 μg		
C	0 mg		
食塩相当量	0.1	g	

材料名	組成%	アレルギー	主原料産地	使用目的
(豆乳プリン)				
豆乳	11.8	大豆	日本(加工地)(大豆:日本)	
水あめ	11.1		日本(加工地)	
ショートニング	9.5	大豆	日本(加工地)	
砂糖	7.9			
水溶性食物繊維	3.6			
食塩	0.1			
水	34.2			
(使用添加物)				
ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.5			ゲル化剤
乳化剤	0.3	大豆		乳化剤
香料	使用			香料
ピロリン酸第二鉄	使用			栄養強化剤
カロチノイド色素	使用			着色料
(カラメルソース)				
水あめ	4.2			
砂糖	2.1			
デキストリン	1.3			
水	13.0			
(使用添加物)				
カラメル色素	0.2			着色料
ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン)	0.2			ゲル化剤
香料	使用			香料
合計	100%			2021/10/08

表示対象アレルギー: 大豆

アレルギーは特定原材料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: 天童工場

住所: 〒 994-0011 山形県天童市北久野本1-6-50

9. トック

商品規格書 (基本仕様書)



No. 1

作成日	2024年1月30日
会社名	有限会社 徳山食品
担当部署	総務部
担当者	課長 洪 連基

確認日	
会社名	株式会社徳山物産
担当部署	品質管理室
担当者	

※該当しないところは『-』を入力してください。

商品名(カナ)	コクサンミニトック 1kg/15	JANコード		商品番号	
商品名	国産米ミニトック 1kg/15		-		10000512

品質規格

自社検査室	有	キープサンプル保管情報		(数量)	2PC	(期間)	賞味期限+1週間
検査項目	管理規準	検査方法	検査頻度	検査項目	管理規準	検査方法	検査頻度
一般生菌数	1000個/g以下	ペトリフィルム法	製造ロット毎	色調	白色。異味がないこと。	目視確認	製造ロット毎
大腸菌群数	陰性	ペトリフィルム法	製造ロット毎	香味	異味異臭がないこと。	官能検査	製造ロット毎

食品分類(JICFS) ※資料※JICFS(食品分類)を参照。

大分類	1	食品	中分類	1	加工食品	小分類	14	穀物	細分類	05	包装餅
-----	---	----	-----	---	------	-----	----	----	-----	----	-----

製造工程図(略図) ※重要管理点は漏れなく記載してください。

原料投入→加水混合→蒸練→一次練→二次練→冷却(0℃~5℃)→寸寸カット(厚さ3~5mm)→検品→計量(1000g+10)→金属検出機(Fe1.5mm,Sus 2.0mm)→自動脱酸素剤封入→包装→検品(ウェイトチェッカーによる重量検品、量目1010g+10)→箱詰め→2次検品→包装→出荷

工程情報

金属探知機	有	Fe(mm)	1.5	Sus(mm)	2.0	ウェイトチェッカー	有	範囲(g)	105 ~ 125
エックス線異物検出器	無	検出感度	-					作業確認と頻度	目視確認、目視検品
マグネットフィルター	無	- G		ストレーナー	無	- メッシュ	それ以外	-	
蛋白加水分解物	無	MCP	-			- ppm	DCP	-	- ppm

含有アレルギー物質情報

商品	※商品に①含まれ表記されているものには『●』、②含まれ表記されていないものには『▲』、③含まれないものには『×』													
表示の義務	えび	×	かに	×	小麦	×	そば	×	卵	×	乳	×	落花生	×
※太子のものは特定原材料7品目(表示義務)、その他は特定原材料に準ずるもの20品目(推奨)	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	×	アーモンド	×
同一ライン	※同一ラインで製造するものに①含まれ表記されているものには『●』、②含まれ表記されていないものには『▲』、③含まれないものには『×』													
表示の有無	えび	×	かに	×	小麦	×	そば	×	卵	×	乳	×	落花生	×
※同一ラインで製造するものにアレルギー物質が含まれる旨の表記の有無	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	×
	無	豚肉	×	まつたけ	×	もも	×	やまいも	×	りんご	×	ゼラチン	×	アーモンド
工場内	※工場内で使用するものに①含まれ表記されているものには『●』、②含まれ表記されていないものには『▲』、③含まれないものには『×』													
表示の有無	えび	×	かに	×	小麦	▲	そば	▲	卵	▲	乳	▲	落花生	×
※工場内で製造するものにアレルギー物質が含まれる旨の表記の有無	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	×
	無	豚肉	×	まつたけ	×	もも	×	やまいも	×	りんご	×	ゼラチン	×	アーモンド

アレルギー物質コンタミの可能性 無 ※商品に含まれる以外のアレルギー物質がある場合には、コンタミ防止対策を下に記載してください。

アレルギー物質コンタミネーションの管理 作業は区分けした異なる場所で行い使用する機材・器具は専用のものを使用。作業後のライン洗浄及び衛生管理の徹底。

品質保持剤・ガス置換

封入	有	種類	脱酸素剤	名称	エージレス
----	---	----	------	----	-------

包材への識別

遺伝子組み換え表示の有無	無	原料原産地表示の有無	有	牛トレーサビリティ区分	対象外	米トレーサビリティ区分	対象外
--------------	---	------------	---	-------------	-----	-------------	-----

主栄養成分(栄養成分表示)

食品単位当たり	100gあたり	方法	分析値	分析場所	自社(8訂)		
エネルギー(熱量)	231 kcal	たんぱく質	3.8 g	脂質	0.6 g	炭水化物	51.7 g
食塩相当量	0.4 g	ナトリウム	159 mg	水分	41.7 g	灰分	0.6 g

検印 ※検印無きものは無効とする。

入力者	製造責任者	工場責任者	品質管理室	商品部
-----	-------	-------	-------	-----

この仕様書は品質管理室が2017年バージョンとして更新したものです。
 本商品は日本の食品衛生法その他の法律に適合しており、
 本規格書の内容と相違ないことを保証いたします。

原料配合・栄養分析値

品名 : とびうお天ぷら

【原料配合】 (100g当り)			原産国	アレルギー
とびうお	60.0	%	京都府産	
小麦粉	14.0	%	アメリカ他	小麦
澱粉(コーン)	9.5	%	アメリカ他	
※ベーキングパウダー	1.0	%	兵庫県	
食塩	0.5	%	徳島県	
揚げ油(なたね)	8.0	%	カナダ	
加水	7.0	%	滋賀県	
		%		
		%		

(アレルギー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、まつたけ、もも
さけ、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド

(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。

(添加物)

※ベーキングパウダー

【栄養分析】 (100g当り)		
エネルギー	881 KJ 209 kcal	
水分	56.5 g	
たんぱく質	13.8 g	
コレステロール	36 mg	
脂質	8.7 g	
炭水化物	19.2 g	
灰分	1.8 g	
無機質	ナトリウム	301 mg
	カリウム	247 mg
	カルシウム	35 mg
	マグネシウム	24 mg
	リン	251 mg
	鉄	0.4 mg
	亜鉛	0.5 mg
	銅	0.05 mg
	マンガン	0.07 mg
ビタミン	レチノール	2 μg
	カロテン	0 μg
	レチノール活性当量	2 μg
	D	1 μg
	E	2.6 mg
	K	9.6 μg
	B1	0.02 mg
	B2	0.06 mg
	ナイアシン	4.3 mg
	B6	0.29 mg
	B12	2.0 μg
	葉酸	6.1 μg
	パントテン酸	0.3 mg
	C	1 mg
食塩相当量	0.8 g	
脂肪酸	飽和	0.72 g
	一価不飽和	4.89 g
	多価不飽和	2.36 g
食物繊維	水溶性	0.2 g
	不溶性	0.2 g
	総量	0.4 g

『八訂計算値』

(製造工場)滋賀県野洲市八夫650番地

株式会社松島フーズ

11. トマトソース

<成分構成>

商品名 トマトソース 3kg

原材料名	割合	区分	アレルギー	原産国・加工国	添加物物質名	添加物用途
トマト	96.3	食品		アメリカ(カリフォルニア州)		
食塩	1.5	食品				
乾燥たまねぎ	1	食品				
乾燥にんにく	0.5	食品				
香辛料	0.3	食品				
乾燥とうがらし	0.1	食品				
香辛料抽出物	0.2	添加物			香辛料抽出物	苦味料
pH調整剤	0.1	添加物			クエン酸	pH調整剤
合計	100					

成分構成の内容に関しては現時点での情報を記載しております。法規関連事項が変更になる場合は速やかにご報告いたします。

キャリーオーバー・加工助剤につきましては、非開示とさせていただきます。(ただし、アレルギー及び遺伝子組み換え情報は除く)

弊社商品は原料の原産地にこだわらず、安全で美味しい商品の安定供給を最優先しています。そのため、原料事情により予告なく内容を変更することがございます。

「原産国・加工国」は現時点で使用の可能性のある国を全て記載しており、一定期間における使用実績又は使用計画に基づくものではありません。

また、記載の順番は使用重量順ではありません。

担当者名：苗村 佳世 エリア開発第1G

アレルギー調査表

品質保証者名 株式会社 ナガノトマト
 製造者名 株式会社 ナガノトマト
 製造工場名 株式会社 ナガノトマト

推奨表示例
 トマトピューレー

商品名 ナガノトマト トマトピューレー 食塩無添加
 一般名 トマトピューレー
 商品製造国名 日本

原材料名	配合率 (%)	添加物	原産国/原産地	原材料内訳	由来農産物等	由来農産物等 原産国/原産地	アレルギー 有無	該当 アレルギー物質	GMO 有無	GMO 分別/不分別
トマトペースト	37.5	-	チリ等 (中国以外)	トマト	トマト	チリ等 (中国以外)	無	-	無	-
配合水	62.5									

(※) 該当アレルギー物質記載内容 特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ))

特定原材料に準ずるもの21品目

(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)

由来農産物およびその原産国/原産地は作柄等により変更(中国以外)となる場合があります。

同ライン製造品群 トマトケチャップ、調味ソース類

アレルギー等のコンタミ防止策 アレルゲン等のコンタミ防止策 製造開始時、熱水洗浄 製造終了時、清水・熱水洗浄

13. 鶏肉（4月）

東都株式会社

商品名	冷凍国産若鶏もも肉皮なし IQF			
栄養成分表〈100g当たり〉				
	成分			含量
エネルギー	たんぱく			113 kcal
脂	質			19.0 g
炭	質			5.0 g
灰	水	化	物	0.0 g
水	分量			1.0 g
食	塩	相	当	76.1 g
	分量			0.2 g
(備考)				
※ アレルゲン: 鶏肉 鶏肉100% 国産				
《2月5日検査実施》				
一般生菌数		3.2 × 10 ⁵		
黄色ブドウ球菌		陰性		
大腸菌		<300		
サルモネラ属菌		陰性		
カンピロバクター		陰性		
(/g)				
※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より				

14. 鶏肉（5月）

東都株式会社

商品名	冷凍国産若鶏むね肉皮なし			
栄養成分表〈100g当たり〉				
	成分			含量
エネルギー	たんぱく	脂	炭水化	105 kcal
質				23.3 g
質				1.9 g
物				0.1 g
分量				1.1 g
分量				74.6 g
塩相当量				0.1 g
(備考)				
※ アレルゲン: 鶏肉 鶏肉100% 国産				
《2月5日検査実施》				
一般生菌数	5.6 × 10 ⁴			
黄色ブドウ球菌	陰性			
大腸菌	<300			
サルモネラ属菌	陰性			
カンピロバクター	陰性			
(/g)				
※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より				

15. 鶏のから揚げ

<成分構成 >

商品名 食研から揚げ 1kg 冷凍

原材料名	割合	区分	アレルギー	原産国・加工国	添加物物質名	添加物用途
鶏モモ肉	72	食品	鶏肉	タイ		
澱粉	13	食品				
水	5	食品				
醤油	3.4	食品	小麦、大豆			
大豆油	2.9	食品				
酒	1.1	食品				
生姜ペースト	0.9	食品				
鶏ガラスープ	0.8	食品	鶏肉			
砂糖	0.6	食品				
食塩	0.2	食品				
香辛料	0.1	食品				
合計	100					

成分構成の内容に関しては現時点での情報を記載しております。法規関連事項が変更になる場合は速やかにご報告いたします。

キャリーオーバー・加工助剤につきましては、非開示とさせていただきます。(ただし、アレルゲン及び遺伝子組み換え情報は除く)

弊社商品は原料の原産地にこだわらず、安全で美味しい商品の安定供給を最優先しています。そのため、原料事情により予告なく内容を変更することがございます。

「原産国・加工国」は現時点で使用の可能性のある国を全て記載しており、一定期間における使用実績又は使用計画に基づくものではありません。

また、記載の順番は使用重量順ではありません。

担当者名：苗村 佳世 エリア開発第1G

17. 鶏もも肉(皮付き)

東都株式会社

商品名	冷凍国産若鶏もも肉皮付				
栄養成分表〈100g当たり〉					
	成	分		含	量
エ	ネ	ル	ギ	一	190 kcal
た	ん	ぱ	く	質	16.6 g
脂				質	14.2 g
炭	水		化	物	0.0 g
灰				分	0.9 g
水				分	68.5 g
食	塩	相	当	量	0.2 g
(備考)					
※ アレルゲン: 鶏肉 鶏肉100% 国産					
《2月5日検査実施》					
一般生菌数		4.2 × 10 ⁵			
黄色ブドウ球菌		陰性			
大腸菌		<300			
サルモネラ属菌		陰性			
カンピロバクター		陰性			
(/g)					
※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より					

18. 鶏もも肉(馬鈴薯澱粉付き)

東都株式会社

商品名	国産若鶏もも肉皮なし開き馬鈴薯澱粉付			
栄養成分表〈100g当たり〉				
	成	分		含 量
エ	ネ	ル	ギ	124 kcal
た	ん	ぱ	く	18.1 g
脂				4.8 g
炭	水	化		4.1 g
灰				1.0 g
水				73.2 g
食	塩	相	当	0.2 g
			量	
(備考)				
※ アレルゲン: 鶏肉 鶏肉もも95%、澱粉5% 国産				
《2月5日検査実施》				
一般生菌数		4.6 × 10 ⁵		
黄色ブドウ球菌		陰性		
大腸菌		<300		
サルモネラ属菌		陰性		
カンピロバクター		陰性		
(/g)				
【コンタミネーションの確認】同一作業場での特定原材料は「豚肉」となっております。				
※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より				

株式会社 明治
フードソリューション開発部

明治クレマージュ(500ml、1000ml) 商品規格書

1. 平均組成(100gあたり)

エネルギー	206 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	21.1 g
炭水化物	2.4 g
灰分	0.4 g
水分	74.6 g
ナトリウム	20 mg
食塩相当量	0.051 g

2. 微生物規格

生菌数	100000cfu/ml以下
大腸菌群	陰性

3. 成分規格

無脂乳固形分	4.0%
乳脂肪分	20.0%

4. 分類

乳等を主要原料とする食品

5. 賞味期限

製造後28日間

6. 保存方法

要冷蔵(3~7℃)

7. 包装形態

500ml ゲーブルトツ紙カルトン
1000ml ゲーブルトツ紙カルトン

8. 使用原料

乳製品(国内製造)/乳化剤、安定剤(増粘多糖類)

9. アレルギー物質

乳成分

10. 製造工場

株式会社 明治 戸田工場(埼玉県戸田市川岸1の2の26)

11. 原料原産地

原料名	起源原料原産地
乳製品	日本
乳化剤	インドネシア、他
安定剤(増粘多糖類)	インド、他

※現時点での参考情報です。NB商品の為、変更の可能性がございます。

<製品仕様書>

商品名	NKRR国産ひじきドライパック 500G/18	
容器・入数	500g × 18袋	天狗缶詰株式会社 名古屋市中区金山1-12-14

原材料名/添加物名	添加物用途	メーカー名	原料原産地	詳細産地	配合率%	由来原料	アレルギーマター	遺伝子組換え	備考
ひじき		大忠食品株式会社	【限定】日本		100	ひじき		対象外	

※アレルギーマター物質を含む食品	
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	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

※日本国内で遺伝子組換え品種の流通が認められている農産物
大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜(ビート)、パパイヤ

製品品質基準

基準書No. 114610-05

御 中

初版作成日:2010/12/1 最終改定日:2017/12/27

提出者

/提出日:2023/12/14

みたけ食品工業株式会社

〒335-0023埼玉県戸田市本町1-5-7

TEL 048-441-3420 FAX 048-442-3567

品名：旨みねりごま 白 なめらか仕上げ

<製品仕様>

原材料：胡麻		
外観性状：ペースト状		
内容量：1Kg×10		
保存期限(賞味期限)：12ヶ月		
保存条件：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
取扱い方法：そのままお召し上がりいただけます。		
包装形態：スタンドパック入り/ダンボール箱詰め		
包装仕様	材質	サイズ(mm)
キャップ	PP	
個装	PE, PA	265×160×70
外装	ダンボール紙	197×424×290

<一般成分分析例>

成分	/100g	分析方法
エネルギー	692kcal	五訂日本食品標準成分表 に準ずる
水分	2.2g	
タンパク質	22.6g	
脂質	62.5g	
炭水化物	9.7g	
灰分	3.0g	
カルシウム	37mg	
ナトリウム	12mg	

(株)らいふエムビック環境分析センター調べ)

<一般品質規格>

	規格値	分析法
風味・香味	異臭がないこと	官能検査
色調(出荷時)	日本電色色差計による	
L=		
a=		
b=		
ハンター白度		

<衛生規格>

	規格値	分析法
一般生菌数	5.0×10^3 /g以下	公定法またはDOX法
大腸菌群	陰性	公定法またはDOX法

<食品添加物>

分類	品名	添加量
不使用		

<その他>

- ・遺伝子組換えについて
遺伝子組換え原料は一切使用していません。
- ・食品衛生法に基づくアレルギー表示について
28品目の中で「ごま」に該当致します。
- ・アレルギーコンタミについて 該当ございません。
- ・原料産地：エチオピア、ナイジェリア、モザンビーク、
グアテマラ、メキシコ、パラグアイ、ボリビア等
- ・最終加工地：みたけ食品工業株式会社駒ヶ根工場
長野県駒ヶ根市下平292-35

* 本規格書に記載のない事項は、食品衛生法、その他関連法規に準拠します。