令和６年度　冷凍加工食品等（６月・７月）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	あじ切り身（馬鈴薯澱粉付き）	
	2	味付乾燥大豆	
	3	あじナゲット	
	4	厚揚げ	
	5	板こんにゃく	
	6	糸かつお	
	7	糸こんにゃく	
	8	炒り卵	
	9	ウインナー	
	10	うす揚げ	
	11	梅ペースト	
	12	えのきたけ（カット）	

1．あじ切り身（馬鈴薯澱粉付き）

配合表

令和6年4月30日

品名　冷凍　アジ澱粉付

規格　50g　IQF

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
メアジ	
馬鈴薯澱粉	

2．味付乾燥大豆

作成日：2023年10月10日
発行者名：日本レトルトフーズ(株)

原材料に関する証明書

下記内容であることを証明いたします。

商品名	SNF味付乾燥豆 大豆
規格	1kgx10入り
工場名	日本レトルトフーズ株式会社
工場所在地	愛知県岡崎市本宿町字南中町45番地
販売者名	株式会社SN食品研究所

賞味期限	1年
保存方法	常温
食品分類	そうざい及びその半製品

栄養成分

(*印　一般社団法人 食肉科学技術研究所による分析値
日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基く計算値

製品100gあたり

	エネルギー	*407	kcal
	水分	*11.9	g
	アミノ酸組成によるたんぱく質	11.8	g
	たんぱく質	*23.5	g
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	6.7	g
脂質	コレステロール	0	mg
脂質	脂質	*11.8	g
炭水化物	利用可能炭水化物(単糖当量)	56.7	g
炭水化物	利用可能炭水化物(質量計)	54.0	g
炭水化物	差引き法による利用可能炭水化物	54.6	g
炭水化物	食物繊維総量	*6.8	g
炭水化物	糖アルコール	−	g
炭水化物	炭水化物	*51.6	g
	有機酸	0.6	g

	灰分	*1.2	g
無機質	ナトリウム	*90	mg
無機質	カリウム	695	mg
無機質	カルシウム	70	mg
無機質	マグネシウム	85	mg
無機質	リン	175	mg
無機質	鉄	2.4	mg
無機質	亜鉛	1.1	mg
無機質	銅	0.38	mg
無機質	マンガン	0.81	mg
無機質	ヨウ素	0	μg
無機質	セレン	2	μg
無機質	クロム	1	μg
無機質	モリブデン	125	μg

ビタミンA	レチノール	0	μg
ビタミンA	α−カロテン	0	μg
ビタミンA	β−カロテン	3	μg
ビタミンA	β−クリプトキサンチン	0	μg
ビタミンA	β−カロテン当量	3	μg
ビタミンA	レチノール活性当量	0	μg
	ビタミンD	0.0	μg
ビタミンE	α−トコフェロール	0.8	mg
ビタミンE	β−トコフェロール	0.3	mg
ビタミンE	γ−トコフェロール	4.7	mg
ビタミンE	δ−トコフェロール	3.1	mg
	ビタミンK	6	μg
	ビタミンB1	0.25	mg
	ビタミンB2	0.10	mg

ナイアシン	0.7	mg
ナイアシン当量	0.0	mg
ビタミンB6	0.18	mg
ビタミンB12	0.0	μg
葉酸	93	μg
パントテン酸	0.48	mg
ビオチン	10.0	μg
ビタミンC	1	mg
アルコール	−	g
食塩相当量	*0.2	g

SN確認欄	100.0

原材料

※下記以外の原材料、及び添加物は一切使用しておりません。

原材料	配合比	アレルゲン(28品目)	添加物名	添加物用途	原産地	遺伝子組換 対象原料	遺伝子組換 GM
大豆(北海道産)	61.30	大豆			日本(北海道)	大豆	分別
砂糖	36.70				タイ、豪州、日本(北海道)、他	てん菜	非組換え
食塩	2.00				日本(徳島県、長崎県)		
合計	100.00						

商品に表示のあるアレルゲンコンタミネーション：無

※製造ライン、製造工場内でのコンタミネーションは都度ご確認下さい。

以上

3．あじナゲット

商品規格書 Ver.15

作成日　2023年9月5日　発行日　2024年4月22日

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	アジナゲット(Fe強化)	規格	1kg×6袋×2合	認証印
【栄養分析100g当り/八訂】	総量	12 kg	固形量	12 kg	1ヶあたりのグラム数 約20 g
計算値 ● 実測値	カット幅	cm	保存方法	冷凍	賞味期間 548 日
自社 公的機関	販売者	都吹株式会社	ブランド		
検査機関:	製造工場	都吹株式会社 久井工場	TEL	0847-32-5252	
	所在地	〒 722-1303	広島県三原市久井町下津11126-39		

廃棄率		0	%
エネルギー		199	Kcal
水分		62.7	g
たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	9.3	g
たんぱく質	たんぱく質	10.8	g
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	11.4	g
脂質	コレステロール	16	mg
脂質	脂質	12.0	g
炭水化物	利用可能炭水化物 単糖当量	14.1	g
炭水化物	利用可能炭水化物 質量計	−	g
炭水化物	利用可能炭水化物 差し引き法による利用可能炭水化物	−	g
炭水化物	食物繊維総量	0.9	g
炭水化物	糖アルコール	−	g
炭水化物	炭水化物	13.2	g
灰分		1.3	g
その他		−	g
合計値		100	g
無機質	ナトリウム	286	mg
無機質	カリウム	191	mg
無機質	カルシウム	16	mg
無機質	マグネシウム	21	mg
無機質	リン	115	mg
無機質	鉄	9.7	mg
無機質	亜鉛	0.4	mg
ビタミン	A レチノール	2	μg
ビタミン	A α-カロテン	0	μg
ビタミン	A β-カロテン	1	μg
ビタミン	A β-クリプトキサンチン	1	μg
ビタミン	A β-カロテン当量	1	μg
ビタミン	A レチノール活性当量	2	μg
ビタミン	D	1.9	μg
ビタミン	E α-トコフェロール	1.4	mg
ビタミン	E β-トコフェロール	0.2	mg
ビタミン	E γ-トコフェロール	8.8	mg
ビタミン	E δ-トコフェロール	2.3	mg
ビタミン	B1	0.07	mg
ビタミン	B2	0.07	mg
ビタミン	ナイアシン	1.6	mg
ビタミン	ナイアシン当量	3.7	mg
ビタミン	B6	0.12	mg
ビタミン	B12	2.2	μg
ビタミン	ビタミンC	1	mg
食塩相当量		0.7	g

【原材料及び添加物内容明細】

原材料・添加物	アレルゲン 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	配合割合(%)	特定原材料(GMO)		原料の産地(国名、県名)
魚肉[真あじ(国産)]			真あじ	21.83%			日本
魚肉[すけとうだら]			すけとうだら、甜菜	14.55%	甜菜	非組換	アメリカ、日本
たまねぎ(国産)			たまねぎ	7.28%			日本
植物油脂	大豆		大豆	5.82%	大豆	不分別	アメリカ他
粒状大豆たん白	大豆		大豆	2.73%	大豆	分別	アメリカ他
粉末状大豆たん白	大豆		大豆	2.18%	大豆	分別	中国他
でん粉			馬鈴薯	1.82%	ばれいしょ	非組換	日本、オランダ他
砂糖			さとうきび、甜菜	0.55%	甜菜	非組換	タイ、オーストラリア他
食塩			海水	0.45%			日本
本みりん			もち米、米、さとうきび	0.36%	とうもろこし	不分別	タイ、日本他
			とうもろこし、馬鈴薯他		ばれいしょ	非組換	
しょうゆ	小麦		大豆、海水、小麦	0.36%	大豆	分別	インド、アメリカ他
	大豆		とうもろこし、大麦他		とうもろこし	分別	
発酵調味料	小麦		小麦、トルラ酵母他	0.13%	とうもろこし	不分別	フランス、アメリカ、日本他
かつおエキス調味料			かつお、酵母他	0.09%			フィリピン、タイ他
酵母エキス			酵母、キャッサバ	0.09%			タイ
こしょう末			こしょう、とうもろこし、米	0.03%	とうもろこし	分別	マレーシア他
衣(小麦粉)	小麦		小麦	6.14%			アメリカ、日本他
衣(コーンフラワー)			とうもろこし	1.06%	とうもろこし	分別	アメリカ
衣(でん粉)			とうもろこし	0.82%	とうもろこし	分別	アメリカ
衣(粉末状大豆たん白)	大豆		大豆、パーム	0.21%	大豆	分別	アメリカ他
揚げ油(大豆油)	大豆		大豆	5.00%	大豆	不分別	アメリカ他
アセチル化リン酸架橋デンプン		添加物	キャッサバ(製造用剤)	1.09%			タイ他
リン酸架橋デンプン		添加物	キャッサバ、とうもろこし(製造用剤)	1.12%	とうもろこし	非組換	タイ、フランス他
クエン酸鉄		添加物	とうもろこし、さつまいも他	0.05%	とうもろこし	非組換	中国、ベトナム、タイ他
水			水	26.24%			日本
合計				100.00%	最終加工地(国内は県名)		広島県

●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

(冷凍食品)　油で揚げてあります

名称	フィッシュナゲット
原材料名	魚肉[真あじ(国産)、すけとうだら]、たまねぎ(国産)、植物油脂、粒状大豆たん白、粉末状大豆たん白、でん粉、砂糖、食塩、本みりん、しょうゆ、発酵調味料、かつおエキス調味料、酵母エキス、コショウ末、衣[小麦粉、コーンフラワー、でん粉、粉末状大豆たん白]、揚げ油(大豆油)／加工デンプン、クエン酸鉄、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	1000グラム
賞味期限	枠外下部に記載してあります
保存方法	−18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
要熱調理の必要性	加熱してください
製造者	都吹株式会社　久井工場 広島県三原市久井町下津11126-39

●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)

原料受入→検品→保管→計量→調味液受入・検品・計量→混合→成型→蒸煮(目安設定:95℃4分)→打ち粉→バッタリング→油調→検品→凍結→X線異物検知機→金属検出機→検品→計量・袋詰→金属検出機→ウェイトチェッカー→箱詰→保管→出荷

4．厚揚げ

No.DS23700021-02

取引先　各位

株式会社　マメックス
岐阜県関市倉知3285番地の1
TEL:0575-24-9771

原材料配合表

商品名:国産 冷凍絹厚揚げ 10

原材料名			添加物		産地又は加工地	GMO分類	アレルギー物質	備考
一般名	配合比	基原材料	物質名	用途				
豆乳	83.7				栃木県			
		丸大豆			国産	分別	大豆	
		水			栃木県	―	―	
植物油	2.8	菜種			神奈川県	不分別	―	
加工澱粉※1	6.4			安定剤	静岡県		―	
		トウモロコシ	アセチル化アジピン酸架橋デンプン	安定剤	ｵｰｽﾄﾘｱ･ｲﾀﾘｱ他	分別	―	
		キャッサバ	リン酸架橋デンプン	安定剤	ﾍﾞﾄﾅﾑ･ｶﾝﾎﾞｼﾞｱ他		―	
凝固剤	1.3	塩化マグネシウム	塩化ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	凝固	茨城県	―	―	
*トランスグルタミナーゼ製剤(酵素)	0.3		トランスグルタミナーゼ		日本　等			*失活の為非表示
水	5.5	水			栃木県	―	―	
合計	100.0							

製造工場:タカノフーズ(株)　鬼怒川第二工場　　栃木県真岡市鬼怒ケ丘1丁目3番地

5．板こんにゃく

配合表

令和6年4月30日

品名　国内産　こんにゃく
規格　　250g×4丁/袋　　奈良県製造

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
こんにゃく芋精粉	
海藻粉	
水酸化カルシウム	
水	

6．糸かつお

2024年4月18日

株式会社奈良鰹
奈良県大和郡山市馬司町642－2
電話　0743-56-7520
FAX　0743-56-7038

商品規格書

商品名　糸削り

規格　100g/1kg

原材料・配合率

かつおのふし（100%）

鰹節原料産地　鹿児島県
鰹節加工地　鹿児島県
削り加工地　奈良県（奈良鰹）

アレルゲン　なし

コンタミネーションについて

削り節加工場では
さばを原料とする製品も
取扱しています

添加物について

添加物の使用はありません

製造工程

① 鰹節原料
② ブラシ機械による原料掃除
（表面の異物・骨を除く）
③ ボイラーで蒸す
（120℃　30分）
④ 削り機械で削り加工
⑤ フルイ機械で粉末を除く
⑥ 検品
⑦ 計量
⑧ 袋詰め
⑨ 不活性ガス充填
⑩ ヒートシール
⑪ 金属検出器
（Fe:1.0　Sus:2.0）
⑫ 箱詰め
⑬ 出荷

栄養成分値

エネルギー		kcal	332
水分		g	15.2
たんぱく質		g	77.1
脂質		g	2.9
炭水化物		g	0.8
灰分		g	4
ナトリウム		mg	130
カリウム		mg	940
カルシウム		mg	28
マグネシウム		mg	70
リン		mg	790
鉄		mg	5.5
亜鉛		mg	2.8
銅		mg	0.27
マンガン		mg	-
ビタミン			
レチノール相当量		μg	Tr
D		μg	6
E		mg	1.7
K		μg	0
B_1		mg	0.55
B_2		mg	0.35
ナイアシン		mg	45
B_6		mg	0.53
B_{12}		μg	15
葉酸		μg	11
パントテン酸		mg	0.82
C		mg	0
脂肪酸	飽和	g	0.62
	一価	g	0.33
	多価	g	0.81
コレステロール		mg	180
食塩相当量		g	0.3
廃棄率		%	0

（100g当り　日本食品標準成分表[八訂]）

7．糸こんにゃく

配合表

令和6年4月30日

品名　国内産　黒糸こんにゃく
規格　　1kg入　　奈良県製造

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
こんにゃく芋精粉	
海藻粉	
水酸化カルシウム	
水	

8．炒り卵

＜ 商 品 規 格 書 ＞

商　品　名	いり卵(奈良県産卵)	包 装 形 態	真空
規格	1kg×8P		
製造者 製造工場	社　名　：株式会社　大 商 食 品	ＴＥＬ　：092 － 803 － 0560	
	住　所　：福岡市早良区西入部5丁目22番8号	ＦＡＸ　：092 － 803 － 0556	
賞 味 期 限	製造日より6ヶ月（未開封）		
凍結前加熱の有無	加熱してあります。	加熱調理の必要性	加熱して下さい。
保 存 方 法	－18℃以下で保存して下さい。		
調 理 方 法	ボイル調理（20分～30分）		
使 用 用 途	業務用・学校給食		
包 装 包 材	内装包材：　二重延伸ナイロンフィルム	外装包材：　ダンボール	

＊原料配合表（100ｇ中）

原材料	配合比率	アレルギー物質	添加物	遺伝子組換	原　産　国
鶏卵	95.4 %	卵			奈良県：MICA卵
だし汁	2.8 %			不分別	福岡県
醤油		小麦・大豆			
糖類					
風味原料					
(かつおエキス)					
(濃縮煮干だし)					
食塩					
澱粉	1.0 %			分別	ﾄｳﾓﾛｺｼ：米国
砂糖	0.6 %			分別	北海道・豪州
食塩	0.2 %				長崎県
植物油脂	Tr %			不分別	なたね：カナダ

＊成分表八訂版による計算値（100ｇ中）

エネルギー		141 kcal	ビタミン	D	3.6 μg
水分		74.5 g		E	1.2 mg
蛋白質	動物性	11.6 g		K	11 μg
	植物性	0 g		B1	0.06 mg
脂質		9.7 g		B2	0.35 mg
炭水化物		1.8 g		ナイアシン	0.1 mg
灰分		1.2 g		B6	0.09 mg
無機質	Na	210 mg		B12	1.1 μg
	K	130 mg		葉酸	47 μg
	Ca	44 mg		パントテン酸	1.11 mg
	Mg	10 mg		C	0 mg
	P	160 mg	脂肪酸	飽和	2.98 g
	Fe	1.4 mg		一価	4.12 g
	Zn	1.1 mg		多価	1.36 g
	Cu	0.05 mg	コレステロール		350 mg
	Mn	0.02 mg	食物繊維	水溶性	0 g
ビタミンA	レチノール	200 μg		不溶性	0 g
	βカロテン当量	7 μg		総量	0 g
	レチノール活性当量	200 μg	食塩相当量		0.6 g

＊自社微生物検査規格

一般生菌数	＜3000
大腸菌群	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性
サルモネラ属菌	陰性

＊製造工程

主原料受入・検査→保管・解凍→原料配合→攪拌（10分間）→焼成（卵を充填しながら釜の中でかき混ぜ、いり卵状に焼きあげる。中心温度85℃以上）→冷却→真空包装→凍結（中心温度－18℃以下）→金属探知→箱詰め→保管（－20℃以下）→出荷

9．ウインナー

2023年11月15日

商品カルテ

商品名

無塩せき あらびきポークウインナー

大阪市浪速区大国２丁目１６番１５号
タケダハム株式会社

原材料配合割合

原材料名	割合	主産地・メーカー	アレルゲン	GMO
豚肉	94.761	日本（国）	豚肉	
砂糖	2.230	日新製糖他		
サトウキビ		タイ、オーストラリア他		
甜菜		北海道		分別
食塩	2.118	日本海水他		
海水		兵庫県		
香辛料	0.557	カネカサンスパイス他		
白コショウ		インドネシア・マレーシア他		
オニオン末		フランス他		
コリアンダー		インド・アメリカ他		
メース		インドネシア		
ナツメグ		インドネシア、スリランカ		
ジンジャー		インド、タイ他		
ガーリック末		アメリカ、インド他		
酵母エキス	0.223	ロゴス他		
昆布エキス	0.111	佐藤食品工業		
合計	100.000			

使用添加物

添加目的	添加物名	使用量
調味	使用せず	使用せず
結着補強	〃	〃
保存	〃	〃
酸化防止	〃	〃
着色	〃	〃
発色	〃	〃

細菌検査成績（初発）《ロット毎に実施》

項目	成績
一般生菌数	＜300個/1g
大腸菌	陰性/1g
黄色ブドウ球菌	陰性/1g
サルモネラ属菌	陰性/25g

製造工程（冷蔵）

原料受け入れ－解凍（肉温　10℃以下）－原料処理－塩漬け－細切り－練合－充填－加熱（中心部73℃以上）－冷却（10℃以下）－1本切り－クリーンルーム投入－計量・包装－金属検査－重量チェック－製品検査（日付・シール・異物・外観）－箱詰め－冷蔵保管（10℃以下）－出荷

アレルギーコンタミ

本製品は、（乳成分）、（卵）、（小麦）、（大豆）、（牛肉）、（鶏肉）、（ゼラチン）、（りんご）、（ごま）を使用した設備で製造しています。

製造工場名　タケダハム株式会社 本社工場

所在地　大阪府羽曳野市尚野２－５－１８

栄養分析表　（七訂成分表による計算値）

栄養成分（100g当り）		単位	値
エネルギー		kcal	215
水分		g	64.1
たんぱく質		g	15.7
脂質		g	14.7
炭水化物		g	2.7
灰分		g	2.8
無機質	ナトリウム	mg	820
	カリウム	mg	270
	カルシウム	mg	4
	マグネシウム	mg	17
	リン	mg	150
	鉄	mg	0.4
	亜鉛	mg	2.6
	銅	mg	0.07
	マンガン	mg	0.02
ビタミン	A レチノール	μg	4
	A カロテン	μg	0
	A レチノール当量	μg	4
	D	μg	0.0
	E	mg	0.3
	K	μg	0
	B1	mg	0.60
	B2	mg	0.19
	ナイアシン	mg	4.1
	B6	mg	0.26
	B12	μg	0.3
	葉酸	μg	1
	パントテン酸	mg	0.78
	C	mg	1
脂肪酸	飽和	g	5.30
	一価不飽和	g	6.83
	多価不飽和	g	1.49
コレステロール		mg	59
食物繊維	水溶性	g	0.0
	不溶性	g	0.0
	総量	g	0.0
食塩相当量		g	2.0

保存温度　冷蔵　10℃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、沖縄県、岡山県、富山県、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

商品案内書②

株式会社マリン・プロフーズ

１、商品名　きざみ油揚げ　1kg

２、内容量　1kg

３、配合比率(%)

原材料名	配合	アレルギー物質
大豆	61.7	大豆
植物油	12.4	
豆腐用凝固剤	3.6	
加水	22.3	

４、添加物

添加物名	配合	用途
豆腐用凝固剤	3.6	豆腐用凝固剤

５、栄養成分値（100g当たり）

※八訂食品成分表　油揚げ 生（食品番号04040）より

※（0）は推定値として0、（Tr）は推定値として微量

※値のない項目は八訂データソースに記載無し

エネルギー			(Kcal)	377
水分			(g)	39.9
たんぱく質			(g)	23.4
脂質			(g)	34.4
炭水化物			(g)	0.4
灰分			(g)	1.9
無機質	ナトリウム		(mg)	4
	カリウム		(mg)	86
	カルシウム		(mg)	310
	マグネシウム		(mg)	150
	リン		(mg)	350
	鉄		(mg)	3.2
	亜鉛		(mg)	2.5
	銅		(mg)	0.22
	マンガン		(mg)	1.55
ビタミン	A	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)	
		β-カロテン当量	(μg)	(0)
		レチノール活性当量	(μg)	(0)
	ビタミンD		(μg)	(0)
	E	α-トコフェロール	(mg)	1.3
		β-トコフェロール	(mg)	0.2
		γ-トコフェロール	(mg)	12.0
		δ-トコフェロール	(mg)	5.6
	ビタミンK		(μg)	67
	ビタミンB1		(mg)	0.06
	ビタミンB2		(mg)	0.04
	ナイアシン		(mg)	0.2
	ビタミンB6		(mg)	0.07
	ビタミンB12		(μg)	(0)
	葉酸		(μg)	18
	パントテン酸		(mg)	0.07
	ビタミンC		(mg)	0
脂肪酸	飽和		(g)	3.89
	一価不飽和		(g)	12.44
	多価不飽和		(g)	13.56
	n-3系多価不飽和		(g)	2.26
	n-6系多価不飽和		(g)	11.30
コレステロール			(mg)	(Tr)
食物繊維総量			(g)	1.3
食塩相当量			(g)	0.0

※上記内容は、現時点の情報であり、変更の可能性があります旨、ご了承いただきますようお願い申し上げます。

御中

製品規格書

小島食品製造株式会社
愛知県東海市名和町一番割中25番地
TEL(052)603-3511 FAX(052)603-3514
e-mail mail@kozima.co.jp

11. 梅ペースト

商品名	梅ペースト（奈良県産）100g								
名称	梅ペースト								
商品概要	分　類		ジャム類		菓子類		ソース類	●	その他（　ペースト　）
	形　状		個体		液体		粉末	●	その他（　ゲル状　）
	区　分		一般品		受注製造	●	特注品		その他（　）
荷　姿	内装材質	ONY15/LL-DPE45				サイズ(mm)	縦(160)×横(110)×高さ(15)		
	内容量	100 g				重量	100.5 g		
	外装材質	段ボール				サイズ	縦(465)×横(330)×高(150)		
	ケース容量	100 g × 20 × 5				総重量	11 Kg		
商品説明	梅特有の香味を有し、展性に優れている。								
商品特徴	奈良県産原料を使用しています。 一食使いきりで安全性に優れている。								
輸送条件	冷凍（　℃以下）		冷蔵（　℃～　℃）					●	常温
	その他追加条件・注意事項等（　凍結しないこと　）								
保管条件	冷凍（　℃以下）		冷蔵（　℃～　℃）					●	常温
	その他追加条件・注意事項等（　凍結しないこと　）								
賞味期限	開封前	製造後 180 日							
	開封後	0 日	保存条件	-					
製造工場	製造社名	小島食品製造株式会社							
	住　所	愛知県東海市名和町一番割中２５番地							

アレルゲン表示含有品目

義務表示品目

▲	乳	▲	卵		小麦		ソバ	▲	落花生		エビ		カニ

推奨表示品目

	アワビ		イカ		イクラ	▲	オレンジ	▲	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ		牛肉		クルミ
	サケ	▲	大豆		鶏肉	▲	バナナ		豚肉		マツタケ	▲	モモ
▲	ヤマイモ	▲	リンゴ		サバ		ゼラチン	▲	ごま		ｶｼｭｰﾅｯﾂ		アーモンド

但し　製品に含まれるもの◎　同一ラインで使用しているもの▲　同一工場で使用しているもの◆

検査項目

規格項目	単位	実測値	保証値	測定方法
外観(色沢等)			赤色	目視
香味			良好	官能試験
夾雑物			目立たない	目視
糖度	°		２８±2.0	屈折糖度計
pH			3.0±0.5	ガラス電極
内容量	g		100g以上	上皿電子天秤
流度	%			社内規格

製造工程

原料秤量 ⇒ 二重窯に投入 ⇒ 加熱濃縮 ⇒ 糖度調整

⇒ 粘度確認 ⇒ ホッパーに移動 ⇒ 充填 ⇒ 金属検査 Fe=1.5,SUS=2.0

⇒ 梱包 ⇒ 責任表添付 ⇒ 保管 ⇒ 出荷（常温路線便）

栄養成分表

エネルギー		111	Kcal
		462	KJ
成分組成	水　分	62.21	g
	蛋白質	1.22	g
	脂　質	0.53	g
	炭水化物	28.79	g
	灰　分	7.26	g
	コレステロール	1.28	mg
	食塩相当量	6.45	g
無機質	ナトリウム	2631.5	mg
	カリウム	254.61	mg
	カルシウム	13.91	mg
	マグネシウム	9.91	mg
	リン	18.82	mg
	鉄	0.68	mg
	亜鉛	0.12	mg
	銅	0.05	mg
	マンガン	0.07	mg
	ヨウ素	0.07	mg
繊維質	水溶性	1.52	g
	不溶性	1.62	g
	総　量	3.13	g
脂肪酸	飽　和	0.00	g
	一価不飽和	0.00	g
	多価不飽和	0.01	g
	トランス脂肪酸	-	g
ビタミン群	レチノール	0.2	μg
	αカロテン	7.07	μg
	βカロテン	222.22	μg
	クリプトキサンチン	30.30	μg
	βカロテン当量	242.4	μg
	ﾚﾁﾉｰﾙ当量	20.4	μg
	ビタミンD	0.03	μg
	αトコフェロール	3.34	mg
	βトコフェロール	0.00	mg
	γトコフェロール	2.02	mg
	δトコフェロール	0.00	mg
	ビタミンK	0.00	μg
	ビタミンB1	0.03	mg
	ビタミンB2	0.05	mg
	ナイアシン	0.66	mg
	B６	0.06	mg
	B１２	0.15	μg
	葉酸	8.18	μg
	パントテン酸	0.36	mg
	ビタミンC	6.06	mg

炭水化物は糖質と繊維質の和とする。
日本食品標準成分表2015年版(七訂)により計算

原材料明細表

作成日　2020. 7. 3

原材料名（一般名）	配合率（%）	一次原料	配合率（%）	原産国 原産地	製造者	アレルゲン指定28品目	GMO	表示例
梅ペースト	76.38			奈良県		なし		梅
砂糖	9.16			北海道	ホクレン	なし		糖類(砂糖)
		甜菜根部	100	北海道		なし	不使用	
水飴	8.15			愛知県	加藤化学	なし		糖類(水飴)
		トウモロコシ	90	アメリカ		なし	不分別	
		甘藷	5	鹿児島		なし		
		馬鈴薯	5	北海道		なし		
食塩	5.09					なし		食塩
鰹節パウダー	0.51			日本		なし		鰹節
		鰹節	100			なし		
ローカストビーンガム	0.46			デンマーク	GENU	なし		増粘剤
		ローカストビーン	100			なし		
赤キャベツ色素	0.25			日本	三永源	なし		赤キャベツ色素
		赤キャベツ	80			なし		
						なし		
	100.00							

注）ただし、品質に影響しない範囲で一部原材料が予告なく変更になることがあります。

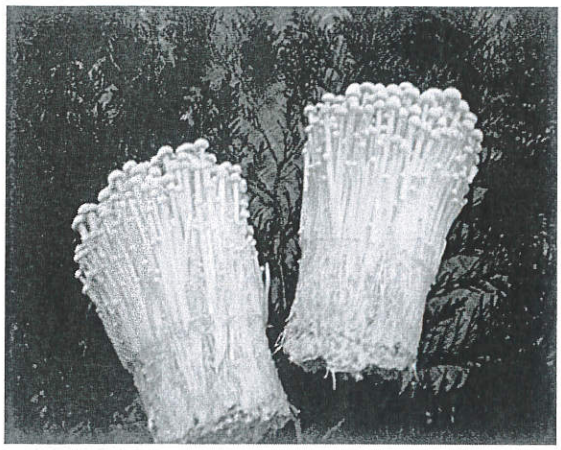
原材料表示例

梅(奈良県産)、糖類(水飴、砂糖)、食塩、鰹節/増粘剤、赤キャベツ色素

ver1-3

業務用

カットえのき



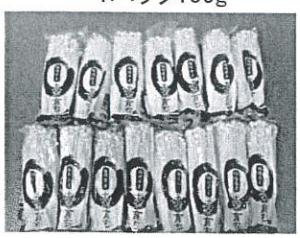
通常、えのき茸の株は石突きと呼ばれる培地部分があり、これを取り除いて使用しなければならず手間とゴミが発生しておりました。
この商品はえのき茸の株を調理しやすいようにバラバラにカットして、ゴミと手間を省いた非常に使いやすい商品です。袋から開けたらさっと使えて、歩留まりが100％ですので全部使用することができます。

えのきほぐし1kg

通常品で1kg
用意する場合

生ゴミ一切なし　包丁いらず

1パック100g



約15パック必要(1.5kg)
※ロス率33％

福岡県産

■受注期間／周年

〈細菌検査〉

分析試験項目	結果	分析方法
一般細菌数(生菌数)	900以下/g	標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/0.1g	ﾃﾞｿｷｼｺﾚｰﾄ寒天平板培養法
黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g	平板塗抹培養法

財団法人　日本食品分析センター調べ

〈栄養成分〉

分析試験項目	結果	検出限界	分析方法
水　分	88.6g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	2.7g/100g		ケルダール法
脂　質	0.2g/100g		酸分解法
炭水化物	7.6g/100g		
灰　分	0.9g/100g		直接灰化法
食物繊維	3.9g/100g		酸素ー重量法
エネルギー	34kcal/100g		
ナトリウム	2mg/100g		原子吸光光度法
ビタミンD	0.9μg/100g		高速液体ｸﾛﾏﾄｸﾞﾗﾌ法
ビタミンD(国際単位)	ー		

八訂日本食品標準成分表参照

【原材料配合表】業務用えのきほぐし

原材料名	配合比(%)	アレルゲン物質	GMO物質	残留農薬	原産地
えのき	100	無	無	無	福岡県

【工程表】

詰め込み→接種→培養→栽培→収穫→選別→ほぐし→袋詰め→金属探知→検品→箱詰め→出荷

■保存方法／要冷蔵
■調理方法／加熱して下さい
■賞味期限／7日間
■製造者／株式会社イケスエ

備考　発注は、納品日の5日前までに確定をお願いいたします。

●規格等級については、若干の曲がり・開き・扁平等を含みます。但し、食味を損なうような硬化・劣化したものは全て除きます。