

令和7年度 冷凍加工食品等（4月・5月）使用一覧

	番号	食品名	備考
か行	1	かしわもち	
	2	かつおカツ	
	3	カットウィンナー	
	4	カットわかめ	
	5	かまぼこ	
	6	寒天	
	7	切り干し大根	
	8	茎わかめ	
	9	クリームコーン	
	10	鶏卵（液卵）	
	11	高野豆腐	
	12	ごぼう	
	13	ごぼうのミンチカツ	
	14	米粉	
	15	米粉ニョッキ	

1. かしわもち

製品規格書

商品名	柏もち(葉なし)40gピロ		荷姿	1600g(40g×40個)×4合		商品 生産地	愛知県	承認印		
製造者	株式会社華桔梗				Tel: 052-301-7824		作成者		確認印	
所在地	愛知県名古屋市中川区伏屋二丁目1115番地				Fax: 052-301-8169					
使用原材料										
※遺伝子組換え ○ 非組換え・分別 △ 不分別 × 組換え										
主原材料	配合率(%)	由来原材料	メーカー名	原料原産地		GMO区分 該当農産物 ○・△・×	アレルゲン(28品目) 物質名 表示 有無			
小豆粒あん	40.00	小豆 砂糖 麦芽糖 寒天 食塩	遠藤製館	日本(北海道) 日本(北海道) アメリカ等 南米・地中海・東アジア等		甜菜 ○ とうもろこし、馬鈴薯 △、○				
米粉	21.00	うるち米	吉村穀粉	日本(徳島)						
砂糖	15.49	甜菜	ホクレン	日本(新潟・愛知)		甜菜 ○				
加工でん粉	2.75	キャッサバ	日澱化学	日本(北海道)						
植物油脂	0.37	ココヤシ、パームヤシ	昭和化工	タイ						
酵素製剤	0.30		オリエンタル酵母	マレーシア						
水	20.09	大豆 とうもろこし 上水		アメリカ アメリカ等 日本(愛知)		大豆 ○ とうもろこし ○	大豆	有		
※原料原産地は原料事情などにより変更する場合がございます。 ※本品の製造工場では、「小麦・乳・卵・やまいも・オレンジ・ごま」を含む製品を製造しております。										
食品 添加物	用途名		添加物物質名				使用食品への表示名			
	製造用剤:生地 酵素:生地		アセチル化リン酸架橋デンプン β-アミラーゼ				加工でん粉 酵素			
	原材料一括表示		小豆粒あん(国内製造)、米粉、砂糖、植物油脂/加工でん粉、酵素(大豆由来)							

アレルギー物質情報 ※ アレルゲン物質が含まれています

卵	乳	小麦	そば	えび	かに	落花生	くるみ	ごま	あわび	いか	いくら	キウイフルーツ	オレンジ
牛肉	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	カシューナッツ	アーモンド

栄養成分(八訂日本食品標準成分表による) 製品100gあたり													
エネルギー	280	kcal	亜鉛	0.6	mg	ビタミンE			パントテン酸	0.3	mg		
水分	26.0	g	銅	0.2	mg	αトコフェロール	0.06	mg	ビタミンC	0.4	mg		
たんぱく質	5.0	g	マンガン	0.4	mg	βトコフェロール	0.04	mg	脂肪酸				
脂質	0.9	g	ビタミンA			γトコフェロール	0.5	mg	飽和	0.41	g		
炭水化物	67.3	g	レチノール	0.0	μg	δトコフェロール	2.0	mg	1価不飽和	0.08	g		
灰分	0.8	g	αカロテン	0.4	μg	ビタミンK	1.4	μg	多価不飽和	0.16	g		
ナトリウム	25	mg	βカロテン	1.4	μg	ビタミンB ₁	0.1	mg	コレステロール	0.004	mg		
カリウム	253	mg	クリプトキサンチン	0.2	μg	ビタミンB ₂	0.03	mg	食物繊維				
カルシウム	14	mg	βカロテン当量	1.6	μg	ナイアシン	0.7	mg	水溶性		g		
マグネシウム	28	mg	レチノール活性当量	0.2	μg	ビタミンB ₆	0.1	mg	不溶性		g		
リン	83	mg	ビタミンD	0.0	μg	ビタミンB ₁₂	0.0002	μg	総量	4.6	g		
鉄	1.2	mg				葉酸	26	μg	食塩相当量	0.06	g		

衛生基準・品質基準 (検査機関: 自社検査室)			
検査項目	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
基準	3000個以下/g	陰性	陰性
検査頻度/検査方法	製造日ごと/乾式培地法		

賞味期限	製造日より1年6ヶ月
保存方法	冷凍(-18℃以下)
解凍方法	室温で自然解凍
(箱から出した状態)	約2~3時間

製造工程	
原料受入→計量→蒸練→成型→急速凍結(-42℃・約16~18分)→ピロー包装(フィルム:PP,PET)→金属検査(Fe1.2φ Sus2.0φ)→重量検査→目視検品・箱詰め(箱:ダンボール)→ケース計量→バンドがけ(4合)→保管(-20℃)	

⑦

2025.1.15

2. かつおカツ

承認日	2024/8/29	発行日	2025/2/12
-----	-----------	-----	-----------

召しあがり方
凍ったままの製品を170℃～180℃の油で分30秒程度揚げてください。

[illegible][illegible][illegible]

株式会社ヤヨイサンワーズ

3. カットウインナー

配合・栄養分析及び製造者証明書

製造者：株式会社 印南食品
住所：〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分ー1362-40

株式会社 印南食品
商品コード 500331

商 品 名		チキンウインナースライスFeCa						
原 材 料 の 内 容 明 細						栄 養 分 析 （ 100 g 当 たり ）		
原 材 料 名	配合割合	アレルゲン (28品目)	GMO 【主原料】	原産国(産地) 【主原料】	備考 (原材料内訳等)	成 分	栄 養 価	
鶏肉	77.41%	鶏肉		兵庫県、京都府、広島県、三重県、鹿児島県、宮崎県、徳島県、香川県、高知県、岡山県、大分県、熊本県、長崎県、佐賀県他		エネルギー	209 kcal	
						水分	60.5 g	
						たんぱく質	14.3 g	
						（うち動物性）	14.2 g	
						脂質	13.7 g	
						（うち動物性）	13.6 g	
<糖類>						炭水化物	8.3 g	
粉末水あめ	2.82%		不分別	アメリカ、ブラジル他	GMO対象:トウモロコシ	灰分	3.2 g	
砂糖	2.11%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜	ナトリウム	438 mg	
でん粉	3.52%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯	カリウム	146 mg	
発酵調味料	2.11%			ブラジル他	由来原料:サトウキビ	カルシウム	302 mg	
食塩	1.37%			長崎県		マグネシウム	166 mg	
ドロマイト (炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	1.26%			ノルウェー		リン	90 mg	
香辛料	0.74%			インドネシア他 アメリカ スペイン ポルトガル アメリカ インドネシア カナダ他 トルコ	ペパー オニオンパウダー パプリカ トマトパウダー ガーリック メース コリアンダー セージ	鉄	4.0 mg	
						亜鉛	0.9 mg	
						銅	0.05 mg	
						マンガン	0.02 mg	
						ヨウ素	0 μg	
						セレン	1 μg	
						クロム	0 μg	
						モリブデン	0 μg	
						A	レチノール	44 μg
							β-カロテン当量	7 μg
レチノール活性当量	45 μg							
鉄含有酵母 水 以下余白	0.07% 8.59%			メキシコ、アメリカ 兵庫県		D	0.1 μg	
						B	α	0.2 mg
							β	0.0 mg
							γ	0.1 mg
							δ	0.0 mg
						K		41 μg
							B1	0.05 mg
							B2	0.12 mg
						ミ	ナイアシン	4.5 mg
							B6	0.22 mg
							B12	0.3 μg
							葉酸	5 μg
							パントテン酸	0.99 mg
						ン	ビオチン	0.3 μg
							C	1 mg
脂肪酸	飽和	4.06 g						
	一価不飽和	6.43 g						
	多価不飽和	1.96 g						
食物繊維	水溶性	0.0 g						
	不溶性	0.0 g						
	総量	0.0 g						
合計	100.00%					食塩相当量	1.1 g	
コンタミ注意喚起(アレルゲン28品目) ※本工場では、卵・小麦・大豆・豚肉・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。						日本食品標準成分表(2020年版) 八訂による計算値		

4. カットわかめ

品 質 規 格 書



商 品 名		韓国産茎カットわかめ		納入会社名 株式会社 シマウマ			
一 般 名		乾燥茎わかめ		所在地 名古屋市西区名西二丁目34番14号			
				記入者名 代表取締役 水野久三彦			
				電 話 052-522-3621			
一般規格(外観・香味・色沢・形状)				栄養成分 (日本食品標準成分表八訂の計算による推定値)			
				可食部100gあたり			
外観	黒深緑色で長さ30mm～60mm。			エネルギー	kcal 186		
香味	わかめ特有の風味を持ち、異常のないこと。			水 分	g 9.2		
色沢	黒深緑色で色沢が均一であること。			たんぱく質	g 17.9		
形状	塩蔵わかめの茎を裁断し乾燥させたもの。 長さ30～60mm程度			脂 質	g 4.0		
微生物規格				炭水化物	g 42.1		
項 目		規 格 値		灰分	g 26.8		
一般生菌数	10x 10 ³ /g 以下			無機質	ナトリウム	mg 9,300	
大腸菌群	陰性				カリウム	mg 430	
好気性芽胞形成菌数	10x 10 ³ /g 以下				カルシウム	mg 870	
					マグネシウム	mg 460	
その他					リン	mg 300	
項 目	規 格 値				鉄	mg 6.5	
異物・夾雑物	混入のない事				亜鉛	mg 2.8	
					銅	mg 0.13	
その他					マンガン	mg 0.46	
原料原産国	韓国			ビタミン	A	レチノール	μ g 0
添加物	無				カロテン	μ g 2,200	
遺伝子組換	無				レチノール当量	μ g 190	
コンタミネーション	無				D	μ g 0	
由来特定原材料(該当するものに○)					E	μ g 0.5	
えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵					K	μ g 1,600	
乳・落花生・アーモンド・あわび・いか					B1	μ g 0.07	
いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ					B2	μ g 0.08	
牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉					ナイアシン	μ g 0.3	
バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも					B6	μ g 0.01	
やまいも・りんご・ゼラチン					B12	μ g 2.0	
一括表示相当内容					葉酸	μ g 18	
名称	乾わかめ				パントテン酸	mg 0.06	
原材料名	湯通し塩蔵わかめ				C	mg 0	
内容量	1kg			脂 肪 酸	飽和	g 0.25	
賞味期限	yyyy年mm月dd日				一価不飽和	g 0.09	
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。				多価不飽和	g 1.29	
原産国名	韓国			コレステロール			mg 0
加工者	株式会社シマウマ 名古屋市西区名西二丁目34番14号			食物繊維総量			g 39.2
				食塩相当量			g 23.5
				廃棄率			% 0

製造工程図

原料製造工程(韓国工場)

原料入荷 → 選別・洗浄 → 脱塩 → 脱水 → 乾燥 → サイズ選別 → 金属検出器 → 梱包 → 出荷
(異物目視選別)

製品製造工程(本社工場)

原料茎わかめ → 異物目視選別 → 計量・袋詰め → 梱包 → 出荷

※起源原料である”わかめ”は海藻類であり海で自生している物です。この為、農薬類の使用はございません。

※原材料のわかめは、えび・かに・魚介類の生息する場所で採取しています。

※海藻類専用製造ラインの為、コンタミネーションの可能性はございません。

商品カルテ

製造者	滋賀県長浜市平方町720-15	
	カネ上株式会社	
	作成者	上田 仁

商品名	GK丸焼かまぼこ	規格	2kg(4本)×5袋	形態	真空包装
-----	----------	----	------------	----	------

1. 配合					
原材料名	配合比	由来する原材料	産地	メーカー または輸入者	
魚肉	85.3	スケソウタラ	米国、ロシア	(株)ニッスイ、松田産業(株)	
加工澱粉	5.0	タピオカ	タイ、ベトナム	グリコ栄養食品(株)	
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯	北海道	日本食品化工(株)	
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜	福岡県	DM三井製糖(株)	
発酵調味料	1.7	糖類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・食塩	愛知県	甘強酒造(株)	
食塩	1.7	海水	兵庫県	(株)日本海水	
味りん	0.4	もち米、米麹、醸造アルコール、焼酎乙類、糖類	愛知県	甘強酒造(株)	
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油	千葉県	理研ビタミン(株)	
合計	100.0				

* 魚肉の魚種・メーカーにつきましては、変更する場合があります。

3. 食品添加物	4. 保存方法
加工澱粉	冷蔵(1℃～10℃)

5. アレルギ－特定原材料(28品目)	6. 賞味期間
アレルギ－特定物質 なし	25日間

* くるみ、マカダミアナッツ含む

7. 遺伝子組換え(非組換え、分別／不分別)			
原材料名	由来原材料	産地	遺伝子組換え(分別／不分別)
馬鈴薯澱粉	じゃがいも	北海道	非組換え
発酵調味料	とうもろこし	米国	不分別
発酵調味料	じゃがいも	北海道	非組換え
加工油脂	なたね	豪州	非組換え

8. 当商品の原材料名表示	
原材料名	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん、還元水飴、なたね油／加工澱粉

9. 表示場所	10. 包材
個包装	内包材 ポリエチレン 外包材 段ボール

11. 製造工程					
受入	→	保管	→	解凍	→
成形	→	一次加熱	→	焼	→
ストレーナー φ0.8mm		中心80℃以上			
保冷	→	(スライス)	→	包装	→
検品	→	二次加熱	→	二次冷却	→
		中心80℃以上			
金属検出	→	梱包	→	X線異物検出	→
Fe φ1.5 Sus φ3.0				硬質異物 φ3.0	
		出荷			
		冷蔵(1℃～10℃)			

2. 栄養成分 100g当たり		
エネルギー	95.0	Kcal ★
水分	74.9	g ★
たんぱく質	8.3	g ★
脂質	0.5	g ★
炭水化物	14.1	g ★
灰分	2.1	g ★
無機質	ナトリウム	796 mg ★
	カリウム	110 mg
	カルシウム	25 mg
	マグネシウム	14 mg
	リン	60 mg
	鉄	0.3 mg
	亜鉛	0.2 mg
	銅	0.03 mg
	マンガン	0.03 mg
ビタミン	A	
	レチノール	0 μg
	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
	レチノール当量	0 μg
	D	2.0 μg
	E	
	α-トコフェロール	0.2 mg
	β-トコフェロール	0 mg
	γ-トコフェロール	0 mg
	δ-トコフェロール	0 mg
	K	0.0 μg
	B1	0.00 mg
	B2	0.01 mg
	ナイアシン	0.5 mg
	B6	0.01 mg
	B12	0.3 μg
	葉酸	5 μg
	パントテン酸	0.00 mg
	C	0.00 mg
脂肪酸	飽和	0.13 g
	一価不飽和	0.09 g
	多価不飽和	0.23 g
コレステロール	15	mg
食物繊維	水溶性	0.00 g
	不溶性	0.00 g
	総量	0.00 g
食塩相当量	2.0	g ★

★は、実測による分析値を元に計算
それ以外は日本食品標準成分表
(8訂版)による計算値です

- 開封後はお早めにご使用ください。
- 原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。異物ではございませんので安心してお召し上がりください。
- 本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

6. 寒天

伊那食品工業株式会社

商品規格書

【1】商品情報

商品名	イナショク ぷるぷる寒天 耐熱タイプ		
名称	寒天加工品		
原材料名	寒天(国内製造)、こんにゃく粉／増粘多糖類		
アレルゲン物質(28品目)	無	遺伝子組換え原材料表示	不要
製造者	伊那食品工業株式会社	TEL	0265-78-1121
住所	長野県伊那市西春近5074	FAX	0265-78-6803
製造工場	伊那食品工業株式会社 沢渡工場	TEL	0265-78-3313
住所	長野県伊那市西春近5074	FAX	0265-76-8870

【2】原材料

[illegible]

*由来原料産地は原料事情により変動することがあります。

【3】栄養成分(計算値)

【4】包裝形態・賞味期限

項目	100gあたり	内容量	100g
熱量	86 kcal	ケース入数	12袋
水分	15.4 g	JANコード	4901138800486
たんぱく質	1.1 g	パッケージサイズ	385×270×60mm
脂質	0.1 g	ケースサイズ	490×360×320mm
炭水化物	76.2 g	賞味期限	製造後3年間
糖質	0.0 g	保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
食物繊維	76.2 g		
灰分	7.2 g		
ナトリウム	390～2360 mg		
食塩相当量	1.0～6.0 g		

*仕入先のデータを基に弊社で計算したもので、数値の正確さを保証するものではありません

【5】製造工程

原材料 → 溶解 → 凝固 → 冷凍 → 解凍 → マグネット(1テスト仕様) → 乾燥 → → チェックフルイ (16mmパス) → 包装 → 金属検出機 (Fe:1.0mm、SUS:2.0mm) → → ウェイトチェッカー → 製品	
アレルゲンのコンタミ	無
コンタミ防止策	特定原材料:水洗浄、原料の区分け管理 準ずるもの:エアブロー洗浄

2020年10月20日更新

*本書の情報は貴社製品を製造する目的で使用する場合のみに限られ、第三者への開示はできません。

原産地証明書

令和 7年 2月 10日

品名 国産千切大根(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千切大根(1 kg)は、
宮崎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 功



8. 茎わかめ

商品規格書

仕様書適用日 2023/11/15

商品名	カット茎わかめ
ブランド名	乙女草
規格	1kg×12袋入
ピースJANコード	

【商品画像】



【商品情報】

賞味期限(製造日含め)	180	日
保存温度帯	冷蔵(10℃以下)	

商品特徴
鳴門産の原料を使いやすい3mmにカットしてあります。佃煮、サラダなどあらゆる料理にご使用ください。
召し上がり方・利用方法
①ざるなどで塩をよく洗い流してください。②ボールにあげ塩抜きしてください。③ざるにあげ水気を絞ってお使い下さい。
使用・保管・廃棄上の注意
直射日光を避け常温で保存。開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早くお召し上がり下さい。

【品質規格と管理基準】

検査項目	管理基準	測定方法
一般性菌数	1.0×1,000,000以下	ペトリフィルム法
大腸菌群	陰性	ペトリフィルム法

【製造工程】

①原料受入⇒②計量⇒③袋詰め⇒④金属探知機(Fe3.0mm Sus4.0mm)⇒⑤梱包⇒⑥出荷

【販売者情報等】

販売者	会社名	乙女草株式会社
	住所	兵庫県西宮市西宮浜1-36
	TEL	0798-23-1112
	PL加入有無	有
製造者	会社名	乙女草株式会社
	住所	兵庫県西宮市西宮浜1-36
	TEL	0798-23-1112
	PL加入有無	有
輸入者	会社名	
	住所	
	TEL	
	PL加入有無	

【商品形態】

ピース幅/長辺(mm)	270	ピース奥/短辺(mm)	205	ピース高(mm)	50
ケース幅/長辺(mm)	466	ケース奥/短辺(mm)	316	ケース高(mm)	156

【一括表示情報】

名称	湯通し塩蔵わかめ
原材料名	わかめ(国内産)、食塩
内容量	1kg
賞味期限	2022.6.30
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
販売者	
製造者	
輸入者	
加工者	乙女草株式会社
使用上の注意	
使用方法	塩抜きしてご使用ください。
原産国	日本
原料原産地	国内産
米トレサ法対象区分	対象外

【原材料情報】

階層	原材料名	配合	原料原産国	アレルギー物質	遺伝子組換
1	湯通し塩蔵茎わかめ	66.7	日本(国産)		対象外
2	食塩	33.3	日本(国産)		対象外

【栄養成分】

熱量(Kcal)	18	レチノール(μg)	0	ビタミンB2(mg)	0.02
たんぱく質(g)	1.1	カロテン(μg)	-	ナイアシン(mg)	0.1
脂質(g)	0.3	αカロテン(μg)	0	ビタミンB6(mg)	Tr
炭水化物(g)	5.5	βカロテン(μg)	56	ビタミンB12(μg)	0
ナトリウム(mg)	3100	クリプトキサンチン(μg)	0	葉酸(μg)	2
水分(g)	84.9	βカロテン当量(μg)	56	パントテン酸(mg)	0.07
灰分(g)	8.2	レチノール当量(μg)	5	ビタミンC(mg)	0
カリウム(mg)	88	ビタミンD(μg)	0	飽和脂肪酸(g)	0.02
カルシウム(mg)	86	ビタミンE(mg)	0	不飽和脂肪酸(一価)(g)	0.01
マグネシウム(mg)	70	αトコフェロール(mg)	0	不飽和脂肪酸(多価)(g)	0.10
リン(mg)	34	βトコフェロール(mg)	0	コレステロール(mg)	0
鉄(mg)	0.4	γトコフェロール(mg)	0	水溶性食物繊維(g)	-
亜鉛(mg)	0.1	δトコフェロール(mg)	0	不溶性食物繊維(g)	-
銅(mg)	0.02	ビタミンK(μg)	33	食物繊維(g)	5.1
マンガン(mg)	0.04	ビタミンB1(mg)	0.02	食塩相当量(g)	7.9
				トランス脂肪酸(g)	-

【備考】

日本食品標準成分表2020年版(八訂)による推定値 塩抜き後

配合表

令和7年2月20日

品名
規格

殺菌凍結液卵

1kg/袋

(配合組織表)

[illegible]

1 1. 高野豆腐

作成日： 2024年12月21日

お取引先様各位

商 品 規 格 書

1. 商品名 こうや豆腐さいの目 1 k g
サイズ (1 切：約16×14×12mm/約0.7 g)
2. 荷姿 1 Kg×12袋／ケース
3. 賞味期限 製造日を含め180日 (6ヶ月)
4. 保存方法 直射日光と湿気の多い場所を避け冷暗所に保存して下さい。

長野県飯田市松尾明4927 株式会社 信濃雪
TEL 0265(22)1470
FAX 0265(23)0058
製造工場：(株)信濃雪本社工場
工場所在地：長野県飯田市松尾明4927
製造責任者：吉澤 希彦

5. 配合

No.	原材料名 (添加物を含む)	メーカー名	原産国	添加目的	配合率 (%)	表示の 必要性	GM0の 有無	アレルギー 物質
1	大豆 (分別生産流通 管理済み使用)	㈱ヤマサ ン等	カナダ、アメリ カ		97.00	○	無	大豆
2	豆腐用凝固剤 (塩化カルシウム)	㈱トクヤ マ等	日本(山口県)	凝固	2.10	○		
3	重曹 (炭酸水素ナトリウム)	東ソー(株) 等	日本(山口県)	膨軟	0.85	○		
4	消泡剤 (加工助剤)	理研ビタミ ン(株)等	日本(大阪府)	消泡	0.05	×	無	大豆
4-1	食用硬化油脂 (パーム油)		マレーシア、 フィリピン等		80			
4-2	レシチン		ブラジル等		12		無	大豆
4-3	炭酸マグネシウム		日本(徳島県)		8			

※メーカー等は作成日時点のものであり、予告無く変更となる場合がございます。

6. 微生物規格

項 目	基 準	検 査 場 所	検査頻度
一般生菌数	1 × 1 0 ⁷ 個 / g 以下	自社試験室	毎製造日
大腸菌群	検出せず (1 0 / g 以下)	自社試験室	毎製造日
大腸菌	陰性	外部検査機関	随時

7. 外観規格

項 目	基 準	検査方法
外形	割れ・極端な変形のないこと	目視検査
色	褐変のないこと	目視検査
香味	油臭のないこと	官能検査

8. 最終加工地

長野県飯田市松尾明4927 株式会社信濃雪本社工場

9. アレルゲン物質について (コンタミネーション含む)

本商品に含まれるアレルゲン物質は大豆になります。大豆以外のアレルゲン物質はライン上使用しておりませんので、コンタミネーションの可能性はないものと判断致します。

1 0. 栄養成分表示 (1 0 0 g 当た) ※七訂 日本食品標準成分表による

エネルギー	5 3 6 kcal
たんぱく質	5 0. 5 g
脂 質	3 4. 1 g
炭 水 化 物	4. 2 g
食 塩 相 当 量	1. 1 g

以 上

12. ごぼう

商品名	ごぼう（カット）
-----	----------

[illegible]

13. ごぼうのミンチカツ

商品名：大豆とごぼうのミンチカツ<Fe・Ca>

規格：40gx100/2、60gx100/2

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)	
たまねぎ	12.51	日本(北海道、兵庫県、大阪府、和歌山県、京都府、愛知県、香川県他)		エネルギー	197 kcal
鶏肉	14.60	日本(九州各県、中国各県、四国各県、岩手県、青森県)	鶏肉	水 分	57.8 g
大豆	9.39	日本(兵庫県)	大豆	たんぱく質	10.2 g
豚肉	6.26	日本(九州各県、茨城県、千葉県、沖縄県他)	豚肉	脂質	8.2 g
パン粉	4.17	国内加工	小麦	炭水化物	21.7 g
小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤				灰分	2.1 g
粒状植物性たん白	3.13	国内加工	大豆	ナトリウム	286 mg
ごぼう	3.13	日本(北海道、青森県、茨城県他)		カリウム	227 mg
しょうゆ	1.04	国内加工	大豆、小麦	カルシウム	279 mg
でん粉(馬鈴薯)	1.04	日本(北海道)		マグネシウム	32 mg
炭酸カルシウム	0.63	国内加工		リン	101 mg
砂糖	0.63	国内加工		鉄	5.8 mg
食塩	0.31	国内加工		亜鉛	0.9 mg
香辛料	0.02	マレーシア、ベトナム他		銅	0.12 mg
ピロリン酸第二鉄	0.02	国内加工		マンガン	0.31 mg
水	5.62			レチノール	8 μg
<衣>				β-カロテン当量	0 μg
パン粉	22.50	国内加工	小麦、大豆	レチノール活性当量	8 μg
①小麦粉、イースト、砂糖、食塩、品質改良剤				ビタミンD	0.1 μg
②小麦粉、イースト、ショートニング、食塩、ぶどう糖、大豆粉、イーストフード製剤				α-トコフェロール	0.6 mg
大豆油	2.20	国内加工		ビタミンK	11 μg
粉末状植物性たん白	0.81	国内加工	大豆	ビタミンB ₁	0.12 mg
加工デンプン	0.23	タイ		ビタミンB ₂	0.06 mg
乳化剤	0.16	国内加工		ナイアシン	1.5 mg
水	11.60			ビタミンB ₆	0.12 mg
				ビタミンB ₁₂	0.1 μg
				葉 酸	29 μg
				パントテン酸	0.45 mg
				ビタミンC	1 mg
				飽和脂肪酸	2.21 g
				一価不飽和脂肪酸	2.75 g
				多価不飽和脂肪酸	2.45 g
				コレステロール	17 mg
				水溶性食物繊維	0.7 g
				不溶性食物繊維	1.5 g
				食物繊維総量	2.2 g
				食塩相当量	0.7 g
※産地を限定しているわけではございませんので、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。					
合 計	100.00				

23024、23025

製造工場：エム・シーシー食品株式会社 甲南工場

所在地：兵庫県神戸市東灘区深江浜町32番

エム・シーシー食品株式会社

製品規格書

製造元 粉源 
 代表者 岡野英幸
 所在地 〒630-8115 奈良市大宮町4-293-7
 TEL0742-35-1157
 FAX0742-35-1167

品名 香芝市産米粉 ケーキ・調理用
 製品概要 香芝市産粳米を湿式気流粉碎機により微粉碎したもの

製品規格

内容量	1kg
包装形態	ポリエチレン袋
包装材料	ポリエチレン
保管条件	高温多湿を避けてください
賞味期限	製造日より12ヶ月

原材料

主原料	香芝市産粳米100%（検査米100%）	
平均粒度	30μ（ミクロン）	200メッシュスルー90%以上
アレルギー物質	一切含まれていません	
※本品製造工場内で小麦、大豆を含む製品を製造しています。		
遺伝子組み換え	一切含まれていません	
食品添加物	一切使用しておりません	

本製品は用途限定米穀を使用いたしておりますので、小麦粉の代替製品以外には使用出来ません。

製造工程表

精米→洗米→浸漬→テンパリング→気流粉碎→乾燥→仕上げとうし→袋詰め→金属検査
 (異物除去方法はマグネット及び篩60メッシュで選別、金属検査感度Fe ϕ 1.5SUS ϕ 2.0)

栄養成分100gあたり(食品成分データベースより)

エネルギー	374kcal
たんぱく質	6.0g
脂質	0.7g
炭水化物	81.9g
塩分相当量	0.0%

菌数検査結果

一般生菌数	3.3 $\times 10^2$ /g
大腸菌群	陰性

備考

開封後は、冷暗所に保存し、多湿を避け、なるべく早めにご使用ください

表示例
 米粉

井戸水は使用していません。

商品規格書

商品名	奈良県産米粉のニョッキ	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(計算値)100gあたり

エネルギー	198	kcal
水分	49.0	g
たんぱく質	2.8	g
脂質	0.3	g
炭水化物	46.5	g
ナトリウム	245	mg
食塩相当量	0.6	g
カリウム	409.0	mg
カルシウム	12.0	mg
マグネシウム	26.0	mg
リン	57.0	mg
鉄	1.1	mg
亜鉛	0.4	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	0.1	mg
ビタミンK	0.0	μg
ビタミンB ₁	0.1	mg
ビタミンB ₂	0.0	mg
ナイアシン	0.7	mg
ビタミンB ₆	0.3	mg
ビタミンB ₁₂	0.0	μg
葉酸	34.0	μg
パントテン酸	0.2	mg
ビタミンC	2.0	mg
脂肪酸 飽和	0.1	g
不飽和一価	0.1	g
不飽和多価	0.0	g
コレステロール	0.0	mg
食物繊維 水溶性	0.8	g
不溶性	1.4	g
総量	2.3	g
灰分	1.4	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
乾燥マッシュポテト	EU、デンマーク	33.23	-	馬鈴薯：非組換
米粉	日本(奈良県)	10.01	-	-
食塩	日本(長崎県)	0.55	-	-
加工デンプン	タイ等	12.14	-	-
加工デンプン(打ち粉)	インドネシア、マレーシア	0.32	-	-
水	日本(奈良県)	43.75	-	-
合計		100.00		

* 原材料表示

* 商品画像

乾燥マッシュポテト(ベルギー製造)、米粉(米(奈良県))、食塩/加工デンプン	
--	--

* 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→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	23.11.9
一般生菌数	1.8 × 10 ⁵	検査日	23.11.10
大腸菌群	陰性	検査者	確認者
大腸菌	陰性		
pH	5.5		

* アレルゲンコンタミについて

本品製造ラインでは、小麦、いかを含む製品を生産しています。