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
は行	1	白菜キムチ	
	2	ハッシュドポテト	
	3	パリツォーネ（ミートソース）	
	4	はるさめ	
	5	春巻き	
	6	ハンバーグ	
	7	平天	
	8	豚ひき肉	
	9	ぶなしめじ	
	10	ベーコン	
	11	棒餃子	
	12	ホールトマト	
	13	ほぐしささみ	
	14	干ししいたけ	
	15	ボロニアカツ	

1．白菜キムチ

商品案内

JAN コード	商品名	規格・荷姿
4970110351599	ミツオ（冷凍）国産白菜刻みキムチ（AF）	1kg×15

作成日	2022/11/7
更新日	2024/5/15

株式会社アサダ
名古屋市中村区稲西町181番地
TEL（052）411-8141

内容量	1kg

販売者名	株式会社　アサダ		
販売者住所	名古屋市中村区稲西町181		
TEL	052-411-8141	製造者	㈱高澤食品本舗

賞味期限		保存方法
開封前	18　ヶ月	要冷凍
開封後	約　1　日	要冷蔵　※液に漬け、密封して保存

包材	部位	材質	縦×横×高さ（mm）
	内装	ナイロンポリ	280　×　210　×　20
	外装	ダンボール	280　×　410　×　260

重量	ケース	17.3　kg	バラ	1100　g

商品説明
アレルゲンフリーのキムチです。

対象者	一般消費者
使用方法	流水解凍後、そのままお召し上がりください。

製造工程	原料 → 選別 → 芯取・検品 → 洗浄 → 洗浄(2回目) → 検品 → カット → 塩漬 → プレス → キムチ液混合 → 機械計量 → X線検査 → ウエイトチェッカー → 金属探知機 → 検品 → 梱包 → 冷凍 → 出荷

金属探知機	Fe	2.5　mm	Sus	3.5　mm
X線検査機	ガラス玉3.0、セラミック球3.0、Sus玉1.0、Sus線0.7×2.0mm			
加熱殺菌	無	－　℃	－	分

商品写真

栄養成分 七訂計算値	100g当たり
エネルギー	27　kcal
たんぱく質	0.9　g
脂質	0.2　g
炭水化物	6.3　g
食塩相当量	2.0　g

成分規格値	
塩分	2.0　%　±　0.3
pH	±

微生物規格	
一般生菌数	1.0×10^5個　/g以下
大腸菌群	陰性
カビ	陰性
酵母	1000個　/g以下

名称	はくさいキムチ（刻み）
原材料名	白菜、漬け原材料〔かつお節エキス、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、こんぶエキス、パプリカ、唐辛子、ニンニク、でん粉、食塩〕

配合表

原材料名	配合（%）	産地	アレルギー（28品目）
白菜	88.93	国産	－
かつお節エキス	3.26	－	－
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	3	－	－
こんぶエキス	1.67	－	－
パプリカ	1	－	－
唐辛子	0.69	－	－
ニンニク	0.69	－	－
でん粉	0.66	－	－
食塩	0.1	－	－
計	100.00		

2．ハッシュドポテト

びえいフーズ製品規格書(八訂版)

製造工場　　びえいフーズ株式会社
北海道上川郡美瑛町字大村大久保第一

分類：冷凍食品

作成日	2014年4月1日	改訂日	2024年1月24日	発行日	2024年7月22日

製品名	ハッシュポテト	規格	40g
ブランド	びえいフーズ	品種	豊白、北海黄金、他
包装規格	800g(20枚)×10	製造所固有記号	—
JANコード	—	ITFコード	—
製品特徴	北海道産ポテトをシュレッドカットし、炒めた玉ねぎを加えて仕上げたハッシュポテトです。フライ調理済みです。		

原材配合

原材料名	配合率	産地	GMO関連	添加物	アレルゲン	備考
馬鈴薯	84.02%	北海道	非組換え			
			分別	ビタミンC		加工助剤
				ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6		加工助剤
たまねぎ	4.90%	北海道				
上新粉	1.40%	国産				
食塩	0.59%	国産、メキシコ				
植物油脂	9.09%					
菜種油		カナダ、豪州他	不分別			
大豆油		米国、ブラジル他	不分別		大豆	
				シリコーン		キャリーオーバー

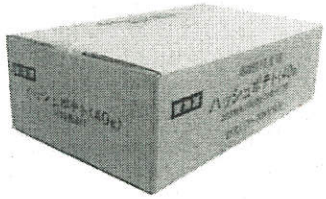
形態規格・重量規格・その他規格	成型寸法　楕円形81×63mm		
包装荷姿	内装	サイズ	W145×P380mm(フィルム320×380mm)
		材質	NY15／SPE15/LLD30
	外装	サイズ	L425×W270×H135mm(内寸)
		材質	K170×S160×K170
	その他		
賞味期限	製造後　18ヶ月　＜例＞2023年12月12日製造		
	・内装　賞味期限　25. 6. 12　・外装　賞味期限　25. 6. 12		
製造工程	○馬鈴薯 原料受入→保管→原料搬入→洗浄→剥皮→トリミング→カット→カラーソーター→選別→ブランチング→風冷→シュレッドカット→計量→(冷蔵保管) ○たまねぎ 冷凍原料受入→冷凍保管→計量→ソテー→真空冷却→冷蔵保管 ○その他副原料 原料受入→保管→計量 【製品】 混合→成型→フライ→目視選別→凍結→X線装置→金属探知機→整列・目視選別→包装→金属探知機→重量検査→箱詰→冷凍保管		

官能規格	色沢	ハッシュポテト固有の色沢を有するもの	肉質	ハッシュポテト固有の食感であること
	香味	ハッシュポテト固有の香り・味であること	その他	—
微生物規格	一般生菌数	1.0×10^5/g以下	黄色ブドウ球菌	—
	E. Coli	—	サルモネラ属菌	—
	大腸菌群	陰性	その他	—
栄養分析 八訂日本食品標準成分表より (可食部100gあたり) 注)袋表示とは数値が異なります。	エネルギー	147 Kcal	ナトリウム	231 mg
	水分	72.3 g	カリウム	294 mg
	たんぱく質	1.6 g	カルシウム	4 mg
	脂質	9.2 g	リン	30 mg
	炭水化物	15.7 g	鉄	0.5 mg
	灰分	1.2 g	食塩相当量	0.6 g
保管条件	−18℃以下の冷暗所に保管のこと			
取扱条件	一度解凍したものは、再凍結しないで下さい			
コンタミの可能性	小麦、乳成分(作業終了後の洗浄徹底)			
牛由来原料	無			
備考欄				

製品、表示部画像

(冷凍食品)

名称	ハッシュポテト
原材料名	じゃがいも(北海道産)、揚げ油(なたね油、大豆油)、たまねぎ(北海道産)、上新粉、食塩
内容量	800グラム
賞味期限	枠外右側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
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	びえいフーズ株式会社 北海道上川郡美瑛町字大村大久保第一



3．パリツォーネ（ミートソース）

配合表

令和7年2月20日

品名　パリツォーネ（ミートソース）

規格　400g（10個）入り　個/40g

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
鶏肉	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
たまねぎ	
トマトケチャップ	
おろしにんにく	
食塩	
たん白加水分解物	小麦
砂糖	
酵母エキス	
チキンエキス調味料	小麦、大豆、鶏肉
香料	
皮（小麦粉（国内製造））	小麦
皮（還元水あめ）	
皮（植物油脂）	大豆
皮（大豆粉）	大豆
加工デンプン	
乳化剤	
調整水等	

4．はるさめ

製品規格書

品名	国産 すこやか新はるさめ5cm			作成日	2023年5月1日
一般名	はるさめ			販売者	森井食品株式会社
入数	1kg×10	甲(合)	-	住所	奈良県桜井市河西641
森井商品No	1367			TEL	0744-42-3451
JAN	4902938033296			FAX	0744-45-1134
ITF	14902938033293				

	使用原材料	表示名	原産地	遺伝子組換え	アレルギー物質
1	甘藷澱粉	かんしょ澱粉(国内製造)	九州	無	無
2	馬鈴薯澱粉	ばれいしょ澱粉(国内製造)	北海道	非組換え	無
3					
4					
5					
6					

微生物・栄養成分検査		規格値	測定値	測定方法
微生物規格	一般生菌数	1.0×10^5/g以下	300以下 /g	食品衛生検査指針(微生物編)による
	大腸菌群	陰性	陰性	
栄養成分(100g中)	エネルギー		342 kcal	栄養表示基準(健康増進法第3条6項3欄に掲げる方法)による
	たんぱく質		0.1 g	
	脂質		0 g	
	炭水化物		85.3 g	
	水分		14.5 g	
	灰分		0.1 g	
	ナトリウム		3 mg	
	食塩相当量		0.01 g	

製造工程

原料投入⇒ミキシング⇒α化⇒冷却⇒麺線化⇒乾燥⇒検品⇒切断⇒金属チェック(Fe:3.0 Sus:3.5)⇒

計量⇒袋詰め⇒シール⇒金属チェック(Fe:2.0Sus:2.5)⇒検品⇒箱詰め⇒封函⇒出荷

包装形態					賞味期限	2年
外装	材質	ダンボール			搬入条件(温度基準)	常温
	サイズ	650×330×430mm	ケース重量	851g		
単品	材質	PE			保管条件(温度基準)	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。
	サイズ	310×230×130mm	袋重量	22.52g		

当該製品を使用した場合の最終商品表示例	春雨(甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉)

備考

※本品製造工場ではアーモンド含む28品目のアレルギー物質の原料の生産は同一ラインにございません。
※この規格書は次回、ご提出時迄有効となっております。
(規格・配合変更等が発生する場合には、事前に別途ご案内申し上げます。)
(社会情勢により原料事情等が変わる恐れがあるご了承ください。)

製造所:株式会社森嶋食品工業所　住所:三重県名張市赤目町相楽10　　固有記号十M

5．春巻き

商品一括表示

食衛法分類:	冷凍食品(加熱後摂取凍結前未加熱)
食表法区分:	一般用加工食品
食表法個別品目:	調理冷凍食品(冷凍春巻)
食表法製造加工:	製造
保健機能食品:	対象外
加工原原表示区分:	別表15以外、都条例

作成日2019年12月06日
改訂日2023年02月02日

日本水産株式会社
品質保証部

承 認	確 認	起 案

＜商品一括表示案＞

商品名　NKR国産具材の肉春巻50FeZnR　30本(1500g)x2袋／3合

冷凍食品

名称	冷凍春巻
原材料名	野菜〔キャベツ(国産)、にんじん(国産)、たまねぎ(国産)〕、豚肉(国産)、しょうゆ、ラード、でん粉、はるさめ、香味油、しいたけエキスパウダー、ポークエキス、砂糖、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、油脂加工品、粉末水あめ、ショートニング、植物油脂、大豆粉、コーンフラワー、食塩)／加工でん粉、ピロリン酸鉄、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
内容量	1500グラム
賞味期限	枠外の〇〇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	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してください
製造者	株式会社ニッスイ　〒105-8676　東京都港区西新橋1の3の1

製造所	(株)ニッスイ　姫路総合工場　兵庫県姫路市白浜町宇佐崎南1の71
お問い合わせ先	(株)ニッスイ　お客様サービスセンター　0120-837-241
受付時間	9:00～17:00(土、日、祝日、年末年始を除く)
使用方法	凍ったまま170～180℃に熱した油で約〇分間揚げてください
商品名に併記	この春巻の具材には、国産の豚肉・キャベツ・にんじん・たまねぎと国産芋のでん粉で国内製造した春雨を使用しています。
枠外(アレルギー)	※この商品は特定原材料のうち「えび」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。
内容個数	30本入り
備考	日給連向け
備考	2019.12.3版配合表に基づき作成
●警告表示・注意表示	(冷食)<保存上のご注意>●冷凍庫(−18℃以下)で保存してください。いったん解けたものを再び凍らせますと品質がかわることがありますので、再凍結はさけてください。

●アレルギー物質(28品目)

小麦・
大豆・豚肉

●アレルギー物質(例外規定表示)

なし

●肉春巻

原材料名	構成比	原料産地
豚肉	17.2782	日本(鹿児島、宮崎、大分、熊本、北海道)
小麦粉	10.2836	オーストラリア、日本、アメリカ
キャベツ	10.1636	日本(愛知、茨城、熊本、群馬、大阪、大分、長崎、長野、徳島、福岡、兵庫、北海道、和歌山)
にんじん	6.0982	日本(茨城、宮崎、熊本、鹿児島、青森、千葉、長崎、鳥取、徳島、兵庫、北海道)
たまねぎ	4.0654	日本(佐賀、長崎、兵庫、北海道)
しょうゆ	2.1546	アメリカ、カナダ、メキシコ、日本
ラード	1.8294	アメリカ、インド、ウルグアイ、オーストラリア、カナダ、タイ、バングラデシュ、フィリピン、ブラジル、ベトナム、マレーシア、日本(主に九州、広島)
油脂加工品	1.6474	アメリカ、インドネシア、オーストラリア、カナダ、フィリピン、フランス、マレーシア、日本
粉末水あめ	1.6453	ブラジル、南アフリカ、日本(九州、北海道)、アメリカ
でん粉	1.4229	アメリカ、オーストラリア、フランス、日本
はるさめ	1.2196	アメリカ、マレーシア、日本(九州、北海道)
香味油	0.7622	アメリカ、インド、ウルグアイ、オーストラリア、カナダ、タイ、バングラデシュ、ブラジル、ベトナム、中国、日本
ショートニング	0.7429	アメリカ、インドネシア、オーストラリア、カナダ、フィリピン、ブラジル、マレーシア
植物油脂	0.6683	アメリカ、インド、インドネシア、オーストラリア、カナダ、ベトナム、マレーシア、メキシコ、中国、日本
しいたけエキスパウダー	0.6098	インドネシア、タイ、ベトナム、メキシコ、中国、日本
大豆粉	0.4319	アメリカ、カナダ
ポークエキス	0.4065	日本
砂糖	0.4065	アメリカ、インド、インドネシア、オーストラリア、グアテマラ、タイ、オーストラリア、フィリピン、ブラジル、日本、バングラデシュ、ミャンマー、パキスタン、メキシコ、南アフリカ、日本(沖縄、鹿児島、北海道)
コーンフラワー	0.3290	アメリカ
食塩	0.2056	日本(岡山、神奈川)、マレーシア
酵母エキス	0.1727	タイ
しょうがペースト	0.1016	日本
亜鉛含有酵母	0.0813	日本
酵母エキスパウダー	0.0609	タイ
たん白加水分解物	0.0508	アメリカ、アルゼンチン、オーストラリア、ブラジル、フランス、南アフリカ、日本
香辛料	0.0203	アメリカ、インド、インドネシア、オーストラリア、ベトナム、マレーシア
*加工でん粉	5.2650	アメリカ
*ピロリン酸鉄	0.0162	南アフリカ、オーストラリア、メキシコ、中国、ベトナム、日本
水	31.8603	
合計	100.0000	

*は食品添加物
はるさめ:ばれいしょ＝非組替
でん粉:とうもろこし＝非組替
コーンフラワー:とうもろこし＝非組替
大豆粉:大豆＝非組替

6．ハンバーグ

商品内容表

製品コードNo. 96203
品名: FMうす味国産鶏豚使用ハンバーグ80
規格: 80X20X5

栄養成分(製品100g当り)

ｴﾈﾙｷﾞｰ		195	kcal
水分		61.7	g
たんぱく質	動物性	8.2	g
	植物性	3.5	g
脂質		10.5	g
脂肪酸	飽和	3.59	g
	一価不飽和	4.33	g
	多価不飽和	1.52	g
ｺﾚｽﾃﾛｰﾙ		39	mg
炭水化物		13.9	g
食物繊維(総量)		3.1	g
灰分		2.2	g
無機質	ﾅﾄﾘｳﾑ	210	mg
	ｶﾘｳﾑ	391	mg
	ｶﾙｼｳﾑ	316	mg
	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	33	mg
	ﾘﾝ	177	mg
	鉄	13.5	mg
	亜鉛	0.9	mg
	銅	0.10	mg
	ﾏﾝｶﾞﾝ	0.21	mg
	ﾖｳ素	1	μg
	ｾﾚﾝ	7	μg
	ｸﾛﾑ	1	μg
	ﾓﾘﾌﾞﾃﾞﾝ	1	μg
ビタミン A	ﾚﾁﾉｰﾙ	16	μg
	αｶﾛﾃﾝ	0	μg
	βｶﾛﾃﾝ	6	μg
	ｸﾘﾌﾟﾄｷｻﾝﾁﾝ	0	μg
	βｶﾛﾃﾝ当量	6	μg
	ﾚﾁﾉｰﾙ活性当量	16	μg
D		0.1	μg
E	αﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.5	mg
	βﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.0	mg
	γﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.1	mg
	δﾄｺﾌｪﾉｰﾙ	0.0	mg
K		11	μg
B1		0.13	mg
B2		0.10	mg
ﾅｲｱｼﾝ		2.9	mg
B6		0.30	mg
B12		0.2	μg
葉酸		31	μg
ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸		0.80	mg
ﾋﾞｵﾁﾝ		1.9	μg
C		2	mg
食塩相当量		0.5	g

原料組成(製品100g当り)

材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
鶏肉(国産)	39.0	鶏肉	国産	
たまねぎ(国産)	19.5		日本	
豚脂	6.1	豚肉	日本	
粒状植物性たん白	6.1	大豆	日本(加工地)	
豚肉(国産)	4.3	豚肉	日本	
砂糖	1.5			
水溶性食物繊維	1.4			
酵母エキス	0.6			
食塩	0.5			
トマトペースト	0.5			
ぶどう糖	0.5			
にんにくペースト	0.4			
香辛料	0.2			
しょうがペースト	0.1			
水	12.1			
(使用添加物)				
加工デンプン	6.1			品質改良
炭酸Ca	0.5			栄養強化剤
セルロース	0.5			栄養強化剤
ピロリン酸第二鉄	0.1			栄養強化剤
合計	100%			2023/11/21

表示対象ｱﾚﾙｹﾞﾝ: 大豆、鶏肉、豚肉

アレルゲンは特定原材料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: 九州ベストフーズ株式会社
住所: 〒 834-0111 福岡県八女郡広川町大字日吉523-24

7．平天

配合表

令和7年2月20日

品名　すこやかプレーンさつま揚50g

規格　50g/枚

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
魚肉	
（イトヨリ、スケソウ、エソ）	
でん粉	
砂糖	
食塩	
ぶどう糖	
水	
揚げ油：菜種	
※本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。	

８．豚ひき肉

配合表

令和7年2月20日

品名　冷凍　豚ひき肉

規格　IQF　1kg袋入り

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
豚肉（九州、他）	豚肉

9．ぶなしめじ

商品名	ぶなしめじ

原材料名	アレルゲン
ぶなしめじ	

商　品　カ　ル　テ

大阪市浪速区大国２丁目１６番１５号
タケダハム株式会社

商品名
無塩せき　カットショルダーベーコン

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
豚肩肉	96.217	日　本（※）	豚肉	
食　塩	2.059	日本海水他		
海水		兵庫県		
砂　糖	1.712	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
香辛料抽出物	0.012	カネカサンスパイス他		
		インド、スリランカ他		
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	〃	〃
苦味料	香辛料抽出物	0.12g/kg

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－充填－加熱（中心部63℃、30分以上）－冷却（10℃以下）－原木包装－表面殺菌（88℃±3℃、5分以上）－冷却－クリーンルーム投入－スライス－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。

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	207
水　分			g	66.0
たんぱく質			g	15.3
脂　質			g	14.3
炭水化物			g	1.9
灰　分			g	2.5
無機質	ナトリウム		mg	740
	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	2.5
	銅		mg	0.07
	マンガン		mg	0.02
ビタミン	A	レチノール	μg	4
		カロテン	μg	0
		レチノール当量	μg	4
	D		μg	0.0
	E		mg	0.3
	K		μg	0
	B1		mg	0.58
	B2		mg	0.18
	ナイアシン		mg	4.0
	B6		mg	0.25
	B12		μg	0.3
	葉　酸		μg	1
	パントテン酸		mg	0.77
	C		mg	1
脂肪酸	飽　和		g	5.20
	一価不飽和		g	6.70
	多価不飽和		g	1.46
コレステロール			mg	58
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	1.9

製造工場名	タケダハム株式会社 本社工場
所在地	大阪府羽曳野市向野２－５－１８

保存温度　冷蔵　10℃以下
　　冷凍　－15℃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、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

１１．棒餃子

MQC-D-108

2022.7.28:修正

商品規格書

作成日：　2024年6月10日
更新日：　2024年7月16日

商品名	棒餃子(Fe強化)40g	製造者	株式会社みまつ食品
		住所	群馬県前橋市上大島町2-1
規格	40 g	TEL	027-261-2534
		FAX	027-263-2396

【栄養成分表示】　表示根拠：　推定値

熱量(kcal)	191	たんぱく質(g)	9.1	脂質(g)	8.2
炭水化物(g)	20.3	灰分(g)	2.0	ナトリウム(mg)	471
カリウム(mg)	272	カルシウム(mg)	34	リン(mg)	92
鉄(mg)	8.0	レチノール(μg)	2	βカロテン当量(μg)	72
レチノール活性当量(μg)	8	V.D(mg)	0.1	V.E(mg)	0.9
V.B1(mg)	0.17	V.B2(mg)	0.07	ナイアシン(mg)	1.6
V.C(mg)	16	飽和脂肪酸(g)	2.75	脂肪酸一価不飽和(g)	3.13
脂肪酸多価不飽和(g)	1.38	コレステロール(mg)	17	食物繊維総量(g)	2.1
食塩相当量(g)	1.2	表示の単位：100gあたり			

【アレルゲン情報】

小麦・大豆・鶏肉・豚肉

【コンタミネーション表示内容】

＊本品製造工場ではえび、かに、卵、乳成分を含む製品を生産しています。

【添加物情報】

加工でん粉、酒精、ピロリン酸鉄

【原材料配合】

原材料名(表示名)	配合率(%)	原産地	添加物	アレルゲン(28品目)
野菜				
キャベツ	37.29	日本		
玉ねぎ	1.49	日本		
長ねぎ	1.49	日本		
にら	1.49	日本		
しょうが	0.37	日本		
食肉				
豚肉	10.44	日本		豚肉
鶏肉	4.48	日本		鶏肉
つなぎ				
粒状・粉末状植物性たん白	5.07			大豆
パン粉	1.79			小麦
副原料				
豚脂	7.46	日本		豚肉
加工でん粉	1.49		加工でん粉	
砂糖	1.19			
食塩	0.75			
酵母エキス	0.60			
食用植物油脂	0.60			大豆
ピロリン酸鉄製剤	0.60		ピロリン酸鉄	
水	0.59			
粉末しょうゆ	0.30			小麦、大豆
香辛料	0.01			
皮				
小麦粉	16.95			小麦
水	4.60			
酒精	0.32		酒精	
食塩	0.19			
植物油脂	0.19			大豆
水あめ	0.19			
ぶどう糖	0.06			

１２．ホールトマト

商品規格書

【商品名】

クニトモ
ダイストマト　1号缶

【規格】

固形量　1,530g（1号缶）
内容総量 2,550g(1号缶)

常温

販売者名	株式会社　クニトモ		
	〒507-0803　岐阜県多治見市美坂町6丁目21番地		TEL　0572-23-2303
製造者名	輸入者	KANAME株式会社	TEL　076-471-8441
	製造工場	De Clemente Conserve Spa	
	住所	Via Nuova Consortlle,9 84084 FISCIANO	

【原材料名】

原材料名	配合比率	産地	遺伝子組替	アレルギー物質
トマト	60.00	イタリア	－	無
トマトジュース	39.90	イタリア	－	無
クエン酸	0.10	ベルギー	－	無

【検査】　(R6.5.24)岐阜県公衆衛生検査センター

一般生菌数	300/g 以下
大腸菌	陰性
腸内細菌	—
サルモネラ菌	—
黄色ブドウ球菌	—

【栄養成分】(八訂計算値)　100gあたり

エネルギー	21 Kcal
たんぱく質	0.9 g
脂質	0.2 g
炭水化物	4.4 g
ナトリウム	4 mg
灰分	1.2 g
水分	93.3 g
食塩相当量	0 g

【製造工程】

原料受け入れ ⇒ 2次洗浄（石の除去） ⇒ 2次洗浄（茎の除去） ⇒ 1次選別（色、潰れ） ⇒
加熱（皮むき） ⇒ 目視・手選別（5人/ライン） ⇒ 金属探知機(Fe：2.0mm　Sus：2.0mm) ⇒
ジュース充填 ⇒ トマト充填 ⇒ 巻き締め ⇒ 加熱(98℃～100℃で66分) ⇒ 冷却 ⇒
パレッタイズ ⇒ 一次保管 ⇒ X線検査(ガラス4.0mm 金属2.0mm) ⇒ ラベル貼付 ⇒ 出荷

【コンタミネーション】

コンタミネーションはございません

※まれにトマトの果肉が黒く変色した部分が見られることがありますが、健康への影響はございません。取り除いてお使いください。

【保存方法】

開封前　直射日光を避け、
冷暗所にて保存

【賞味期限】

製造日より
30ヶ月間

作成者	確認
小栗	

〒507-0803　岐阜県多治見市美坂町6丁目21番地　株式会社クニトモ

商品情報シートVer2.2

＊記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	NKR国産とりささみのフレーク			適用日	2025/01/09
				荷姿規格	500g／20
				メーカー名	マルハニチロ
共通商品コード	4901901624950	GTINコード	14901901624957	ブランド名	NKR
メーカープライベートコード	62495	ITFコード	14901901624957	PB／NB 分類	PB

商品の特徴

一括表示

名称：鶏肉味付・ほぐし肉
原材料名：鶏肉（国産）、食塩、野菜エキス（たまねぎ、にんじん、キャベツ）、チキンエキス、酵母エキス／安定剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、（一部に鶏肉を含む）
殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量：500グラム
賞味期限：枠外下部に記載
保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください
販売者：マルハニチロ株式会社／東京都江東区豊洲3－2－20

アレルギー物質情報

えび	含まない	アーモンド	含まない	大豆	含まない
かに	含まない	あわび	含まない	鶏肉	含む
くるみ	含まない	いか	含まない	バナナ	含まない
小麦	含まない	いくら	含まない	豚肉	含まない
そば	含まない	オレンジ	含まない	まつたけ	含まない
卵	含まない	カシューナッツ	含まない	もも	含まない
乳	含まない	キウイフルーツ	含まない	やまいも	含まない
落花生	含まない	牛肉	含まない	りんご	含まない
		ごま	含まない	ゼラチン	含まない
		さけ	含まない	魚介類	含まない
		さば	含まない		

調理方法

コンタミネーション

表示有無	
無	

栄養成分値

成分分析単位(○○あたり)	（100g当たり）	分析OR計算	分析値
エネルギー	113 kcal	たんぱく質	25.2 g
脂質	1.3 g	炭水化物	0.1 g
ナトリウム	270 mg	食塩相当量	0.7 g
その他栄養成分	栄養成分表示（推定値）		

PL表示、注意表記

使用上の注意　開封前に軽く振って、開封後はできる限り早くご使用ください。

賞味・消費期限等

保存条件	常温（直射日光・高温多湿を避け、冷暗所が望ましい）	区分	賞味期限	
常温		賞味期限	1	年

製造工場

名称	株式会社サスナ
住所	静岡県焼津市中里824

商品寸法・重量

商品包装単位	縦(短辺)×横(長辺)×高さ(m/m)			総重量	単位
出荷単位	210	400	230	10.655	kg
単箱					kg
内箱					g
個装(商品サイズ)	180	250	20	512.000	g

原材料配合表

表示順	原材料名	配合(%)
1	鶏肉（国産）	71.57
2	食塩	0.47
3	野菜エキス（たまねぎ	0.21
4	にんじん	0.07
5	キャベツ）	0.07
6	チキンエキス	0.17
7	酵母エキス	0.14
8	安定剤（加工でん粉）	0.28
9	調味料（アミノ酸等）	0.14
10	水	26.88
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		
36		
37		
38		
39		
40		
41		
42		
43		
44		
45		
46		
47		
48		
49		
50		
51		
52		
53		
合計		100.00

食品添加物

No	使用目的	物質名
1	安定剤	アセチル化アジピン酸架橋デンプン
2	調味料	L－グルタミン酸ナトリウム
3	調味料	5'－リボヌクレオチドニナトリウム
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		
36		
37		
38		
39		
40		
41		
42		
43		
44		
45		

食品管理基準

13．ほぐしささみ

１４．干ししいたけ

国内産 椎茸（菌床栽培品）成分配合表

食品成分表 （8訂）

（可食分100g当たり）

項目		
エネルギー	キロジュール	1072kJ
	キロカロリー	258kcal
水分		9.1g
たんぱく質	アミノ酸組成による	14.1g
	総量	21.2g
脂質	トリアシルグリセロール当量	1.7g
	コレステロール	0mg
	総量	2.8g
炭水化物	単糖当量	11.8g
	質量計	11.2g
	差引き法による	22.1g
	食物繊維総量	46.7g
	糖アルコール	—g
	炭水化物	62.5g
有機酸		1.9g
灰分		4.4g
無機質	ナトリウム	14mg
	カリウム	2200mg
	カルシウム	12mg
	マグネシウム	100mg
	リン	290mg
	鉄	3.2mg
	亜鉛	2.7mg
	銅	0.60mg
	マンガン	0.96mg
	ヨウ素	4μg
	セレン	5μg
	クロム	5μg
	モリブデン	3μg

項目			
ビタミン	A	レチノール	0μg
		αカロテン	0μg
		βカロテン	0μg
		βクリプトキサンチン	0μg
		βカロテン当量	0μg
		レチノール活性当量	0μg
	D		17.0μg
	E		0mg
	K		0μg
	B1		0.48mg
	B2		1.74mg
	ナイアシン		19.0mg
	ナイアシン当量		23.0mg
	B6		0.49mg
	B12		—μg
	葉酸		270μg
	パントテン酸		8.77mg
	ビオチン		41.0μg
	C		20mg
食塩相当量			微量
廃棄率			0%

原材料配合表

原材料名	配合比率	産地及び加工地
菌床乾しいたけ	100%	国内産
遺伝子組換	無	加工者及び加工地 ㈱宮代商店 兵庫県神戸市兵庫区南仲町1-27
アレルギー物資	無	

各産地椎茸入札指定商社
株式会社　宮代商店
兵庫県神戸市兵庫区南仲町1-27
TEL: 078-652-0068
FAX: 078-652-0069

１５．ボロニアカツ

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　：　〒675-0045　兵庫県加古川市西神吉町岸802番地

株式会社 印南食品

商品コード　510719

商品名	ボロニアカツＦｅ

原材料の内容明細

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)
鶏肉	38.84%	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	
<衣>					
ポテトフレーク	3.66%		分別	日本他	
米粉フレーク	3.66%			埼玉県、北海道	
食塩	0.18%			日本	
香辛料	0.05%			インド他	ペパー
でん粉	0.03%		不分別	アメリカ他	とうもろこし
植物繊維	0.02%			日本	
酵母エキス	0.01%			タイ	由来原料:パン酵母
水	21.47%			兵庫県	
でん粉	4.22%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯
発酵調味料	2.02%			ブラジル他	由来原料:サトウキビ
砂糖	1.86%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜
粉末状大豆たん白	1.43%	大豆	分別	アメリカ	
食塩	0.67%			メキシコ	
香辛料	0.10%			インドネシア他	ペパー
				インドネシア他	ナツメグ
				アメリカ	ガーリック
				アメリカ	オニオンパウダー
鉄含有酵母	0.10%			メキシコ、アメリカ	
水	12.64%			兵庫県	
加工でん粉	8.48%			タイ他	
増粘剤〔加工でん粉〕	0.56%			タイ	
以下余白					
合計	100.00%				

栄養分析　（100ｇ当たり）

成分			栄養価	
エネルギー			165	kcal
水分			63.7	g
たんぱく質			9.1	g
(うち動物性)			7.5	g
脂質			5.6	g
(うち動物性)			5.5	g
炭水化物			20.3	g
灰分			1.4	g
無機質	ナトリウム		412	mg
	カリウム		138	mg
	カルシウム		4	mg
	マグネシウム		13	mg
	リン		70	mg
	鉄		5.4	mg
	亜鉛		0.4	mg
	銅		0.06	mg
	マンガン		0.06	mg
	ヨウ素		0	μg
	セレン		3	μg
	クロム		0	μg
	モリブデン		0	μg
ビタミン	A	レチノール	21	μg
		β-カロテン当量	0	μg
		レチノール活性当量	21	μg
	D		0.0	μg
	E	α	0.2	mg
		β	0.0	mg
		γ	0.0	mg
		δ	0.0	mg
	K		15	μg
	B1		0.04	mg
	B2		0.05	mg
	ナイアシン		3.1	mg
	B6		0.21	mg
	B12		0.1	μg
	葉酸		11	μg
	パントテン酸		0.50	mg
	ビオチン		0.5	μg
	C		1	mg
脂肪酸	飽和		1.63	g
	一価不飽和		2.57	g
	多価不飽和		0.82	g
コレステロール			32	mg
食物繊維	水溶性		0.1	g
	不溶性		0.2	g
	総量		0.3	g
食塩相当量			1.0	g

コンタミ注意喚起(アレルゲン28品目)
※本製品は、乳成分・卵・小麦・豚肉・牛肉・りんご・もも・ごま・やまいもを使用した工場で製造しています。

日本食品標準成分表(2020年版)八訂による計算値

2025 年 4 月 1 日　改番号 11