

令和7年度 冷凍加工食品等（6月・7月）使用一覧

	番号	食品名	備考
か行	1	かつおカツ	
	2	カットウインナー	
	3	カットえのきたけ	
	4	カットかぼちゃ	
	5	カットごぼう	
	6	カットさといも	
	7	カット冬瓜	
	8	カットれんこん	
	9	カットわかめ	
	10	かまぼこ	
	11	かまぼこ（星）	
	12	寒天	
	13	刻み昆布	
	14	金ごま	学校を通してお問い合わせ下さい。
	15	錦糸卵	
	16	茎わかめ	
	17	クリームコーン	
	18	黒きくらげ	
	19	高野豆腐	
	20	小麦粉	
	21	米粉	
	22	子持ちししゃも	

1. かつおフライ

原料配合・栄養分析表

品名: かつおフライ

【配合割合】 (100g当り)				
原材料	産地	配合割合	アレルギー	GMO
かつお	日本(静岡)	65.00%		
小麦粉	アメリカ 他	9.80%	小麦	
パン粉	アメリカ 他	9.00%	小麦	
食塩	兵庫 等	0.40%		
胡椒	マレーシア 等	0.03%		
水	静岡	15.77%		
合計		100.00%		

■ 遺伝子組み換え作物(GMO)対象6品目
大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね、わた、てんさい
(上記表記区分)GMO・非GMO・不分別

※特定原材料及び特定原材料に準ずるもの28品目を対象にしております。

静岡県静岡市清水区袖師町781-1
清水冷凍株式会社

コンタミネーションに関する注意喚起事項として

当該物資製造工場・同一ラインでは“小麦・いか・さけ・さば・大豆・ごま”を含む製品の製造をしております。

【栄養成分】 (100g当り 目安値)			
エネルギー	137	kcal	
水分	65.3	g	
たんぱく質	19.0	g	
脂質	1.1	g	
炭水化物	13.0	g	
灰分	1.5	g	
無機質	ナトリウム	225	mg
	カリウム	304	mg
	カルシウム	13	mg
	マグネシウム	33	mg
	リン	202	mg
	鉄	1.5	mg
	亜鉛	0.7	mg
	銅	0.10	mg
	マンガン	0.14	mg
	ビタミン	レチノール	3
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		3	μg
D		2.6	μg
α-トコフェロール		0.3	mg
β-トコフェロール		0.1	mg
γ-トコフェロール		0.0	mg
δ-トコフェロール	0.0	mg	
ミネラル	K	0	μg
	B1	0.12	mg
	B2	0.12	mg
	ナイアシン	12.6	mg
	B6	0.51	mg
	B12	5.5	μg
	葉酸	10	μg
	パントテン酸	0.57	mg
	C	0	mg
	脂質	飽和	0.34
一価不飽和		0.24	g
多価不飽和		0.33	g
コレステロール	39	mg	
繊維食	総量	0.6	g
	食塩相当量	0.6	g

日本食品標準成分表2020年版(八訂)より参照
(スマート栄養計算使用)

2. カットウインナー

製品内容成分規格書

発行年月日: 2022年9月2日

株式会社 富士ハム

〒372-0045 群馬県伊勢崎市上泉町540

TEL 0270-25-2750

FAX 0270-23-6660

【1】製品名 無塩漬ソーセージ

【2】原料配合

WKF-03

原材料名	比率(%)	アレルギー	備考
食 材	豚肉	92.68	豚 国産
	でん粉	2.78	
	糖類(砂糖)	0.93	
	糖類(ブドウ糖)	0.93	
	食塩	1.20	
	海藻粉末	0.93	
	香辛料	0.37	
	酵母エキス	0.18	
食 品 添 加 物			
		100.00	

【3】栄養成分(可食部100g当り)数値は日本食品標準成分表2015年版(七訂)を用いて計算した推定値です。

エネルギー	306.6 Kcal					
水分	54.2 g					
たん白質	14.4 g					
脂質	24.3 g					
炭水化物	4.3 g					
灰分	2.8 g					
無 機 質	ナトリウム	512.2 mg	ビ タ ミ ン	D	0.1 μg	
	カリウム	257.2 mg		E	α	0.3 mg
	カルシウム	311.1 mg			β	0.0 mg
	マグネシウム	44.9 mg			γ	0.0 mg
	リン	141.9 mg			δ	0.0 mg
	鉄	1.3 mg		K	0.4 μg	
	亜鉛	2.2 mg		B1	0.5 mg	
	銅	0.1 mg		B2	0.2 mg	
	マンガン	0.0 mg		ナイアシン	3.8 mg	
	ビ タ ミ ン	A		レチノール	5.8 μg	B6
αカロテン			0.0 μg	B12	0.3 μg	
βカロテン			0.3 μg	葉酸	1.1 μg	
βクリプトキサンチン			0.0 μg	パントテン酸	0.8 mg	
βカロテン当量			0.3 μg	C	1.1 mg	
レチノール活性当量			5.9 μg	食 物 繊 維	水溶性	0.0 g
					不溶性	0.0 g
		総量	0.0 g			
		食塩相当量	1.3 g			

【4】保存方法

保存料・発色剤無添加ですので、なるべく低温(4℃以下)で保存してください。

なるべく加熱しお早めにお召しあがりください。開封後はお早めにお召しあがりください。

【5】備考

本製品製造工場では、卵、乳成分、小麦を含む製品も製造しております。

配合率等は、表示にかかわらない範囲内で、商品の改良・技術改善のため変わることがございます。

入荷状況により、原料産地が変更になる場合がございます。

9. カットわかめ

品質規格書



商品名	韓国産カットわかめ(S)1kg	納入会社名	株式会社 シマウマ
一般名	乾燥わかめ	所在地	名古屋市西区名西二丁目
一般規格(外観・香味・色沢・形状)		記入者名	代表取締役 水野久三彦
		電話	052-522-3621
		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	深緑色でフレーク状のもの。	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	深緑色で色沢が均一であること。	たんぱく質	g 17.9
形状	塩蔵わかめを塩抜きし裁断乾燥した物。納入時に著しい粉化のない事。	脂質	g 4.0
微生物規格		炭水化物	g 41.2
項目	規格値	灰分	g 26.8
一般生菌数	10×10 ⁴ /g 以下	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	10×10 ³ /g 以下	カルシウム	mg 870
その他		マグネシウム	mg 460
原料原産国	韓国	リン	mg 300
添加物	無	鉄	mg 6.5
遺伝子組換え	無	亜鉛	mg 2.8
コンタミネーション	無	銅	mg 0.13
		マンガン	mg 0.46
		A	レチノール
			β-カロテン当量
			レチノール活性当量
			μg 0
			μg 2,200
			μg 190
			μg 0
			mg 0.5
			μg 1,600
			mg 0.07
			mg 0.08
			mg 0.3
			mg 0.01
			μg 2.0
			μg 18
			mg 0.06
			mg 0
		脂	飽和
		肪	g 0.25
		酸	一価不飽和
			g 0.09
			多価不飽和
			g 1.29
			mg 0
			g 39.2
			g 23.5
			% 0
加工所 名古屋市西区名西二丁目34-13-2			
製造工程図 原料製造工程(韓国工場)			
原料→篩胴→ブロー洗浄→脱水→篩胴→裁断→一次選別(回転乾燥機90℃~130℃)→二次乾燥(回転乾燥機90℃~130℃)→規格選別(メッシュ3.0×0.9φ、15.0×3.0φ)→磁力選別(10,000ガウス)→風力選別→色彩選別→磁力選別(10,000ガウス)→磁力線別→目視選別→検査選別→金属検査(Fe 0.7φ Sus 1.2φ)→X線検査→計量→梱包→出荷			
製品製造工程(本社工場)			
原料カットわかめ→計量・袋詰め(異物目視選別)→金属検出器(Fe 0.7φ Sus 1.2φ)→ウエイトチェッカー→箱詰め→出荷			
※本製品で使用しているわかめは、えび、かに、魚介類の生息域で採取しています。			
※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。			
※配送温度帯は常温になります。			

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
-----	----------	----	------------	----	------

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	㈱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	㈱日本海水
味りん	0.4	もち米、米麴、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	加工澱粉	4. 保存方法	冷蔵(1℃~10℃)
----------	------	---------	------------

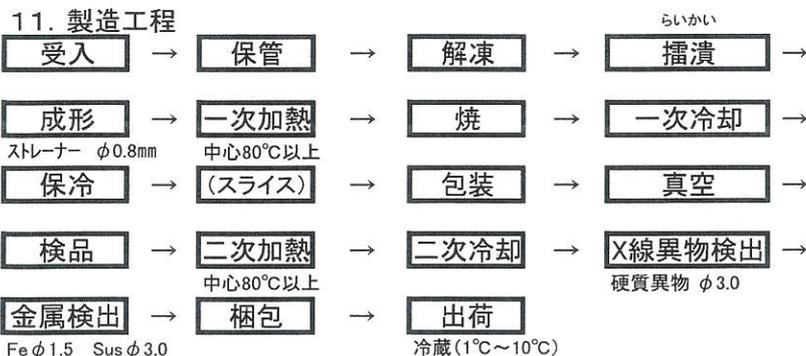
5. アレルギー特定原材料(28品目)	アレルギー特定物質 なし	6. 賞味期間	25日間
---------------------	--------------	---------	------

* くるみ、マカダミアナッツ含む

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
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
加工油脂	なたね	豪州	非組換

8. 当商品の原材料名表示	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	個包装	10. 包材	内包材 ポリエチレン 外包材 段ボール
---------	-----	--------	------------------------



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	レチノール	0
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
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。

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星ちらし蒲鉾	規格	1kg×10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	80.2	スケソウタラ	米国・ロシア	㈱ニッスイ、松田産業㈱
うらごし南瓜	6.4	南瓜	北海道	㈱バイオニアフーズ、味の素冷凍食品㈱
加工澱粉	4.7	タピオカ	タイ・ベトナム	グリコ栄養食品㈱
馬鈴薯澱粉	2.9	馬鈴薯	北海道	日本食品化工㈱
砂糖	2.3	さとうきび・甜菜	福岡県	DM三井製糖㈱
発酵調味料	1.6	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㈱
食塩	1.6	海水	兵庫県	㈱日本海水
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油	千葉県	理研ビタミン㈱
合計	100.0			

2. 栄養成分

100g当たり

		エネルギー	88.1	Kcal	★
		水分	76.9	g	★
		たんぱく質	8.1	g	★
		脂質	0.6	g	★
		炭水化物	12.8	g	★
		灰分	1.7	g	★
無機質	ナトリウム	568	mg	★	
	カリウム	131	mg		
	カルシウム	25	mg		
	マグネシウム	15	mg		
	リン	59	mg		
	鉄	0.3	mg		
	亜鉛	0.2	mg		
ビタミン	銅	0.03	mg		
	マンガン	0.04	mg		
	A	レチノール	0	μg	
		α-カロテン	0	μg	
		β-カロテン	237	μg	
		β-クリプトキサンチン	4	μg	
		β-カロテン当量	244	μg	
	レチノール活性当量	20	μg		
	D	1.9	μg		
	E	α-トコフェロール	0.5	mg	
β-トコフェロール		0.0	mg		
γ-トコフェロール		0.1	mg		
δ-トコフェロール		0.0	mg		
K	1.1	μg			
B1	0.00	mg			
B2	0.02	mg			
ナイアシン当量	2.7	mg			
B6	0.02	mg			
B12	0.3	μg			
葉酸	8	μg			
パントテン酸	0.03	mg			
C	2.20	mg			
脂肪酸	飽和	0.12	g		
	一価不飽和	0.09	g		
	多価不飽和	0.22	g		
コレステロール	14	mg			
食物繊維	水溶性	0.06	g		
	不溶性	0.21	g		
	総量	0.27	g		
食塩相当量	1.4	g	★		

3. 食品添加物

加工澱粉

4. 保存方法

冷蔵(1℃~10℃)

5. アレルギ-特定原材料(28品目)

アレルギ-特定物質	なし
-----------	----

*くるみ、マカダミアナッツ含む

6. 賞味期間

25日間

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、南瓜、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油/加工澱粉
------	--

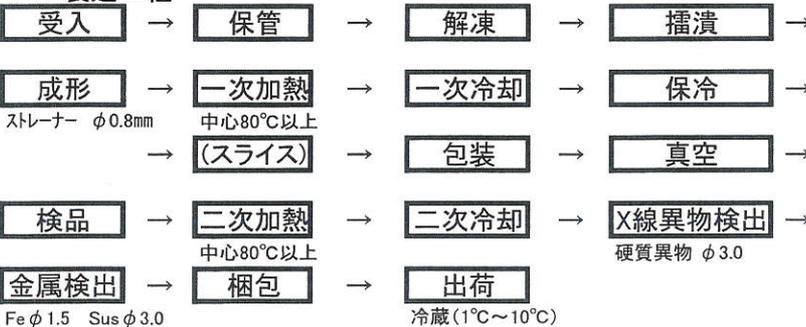
9. 表示場所

個包装

10. 包材

内包材	ポリエチレン
外包材	段ボール

11. 製造工程



★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)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。

国内産 きくらげ(菌床栽培品) 成分配合表

発行日 2024年12月3日

食品成分表 (8訂)

(可食分100g当たり)

項 目			項 目		
エネルギー	キロジュール	743kJ	A	レチノール	0 μ g
	キロカロリー	184kcal		α カロテン	0 μ g
水分		13.1g		β カロテン	0 μ g
	たんぱく質	アミノ酸組成による		4.5g	β クリプトキサンチン
	総量	6.9g		β カロテン当量	0 μ g
脂 質	トリアシルグリセロール当量	0.4g		レチノール活性当量	0 μ g
	コレステロール	0mg		D	130.0 μ g
	総量	0.7g		E	0mg
炭水化物	単糖当量	0.9g		K	0 μ g
	質量計	0.9g		B1	0.01mg
	差引き法による	0.2g		B2	0.44mg
	食物繊維総量	79.5g		ナイアシン	1.7mg
	糖アルコール	0g		ナイアシン当量	3.9mg
	炭水化物	77.0g		B6	0.08mg
有機酸		—g		B12	0 μ g
灰 分		2.2g		葉 酸	15 μ g
	無機質	ナトリウム		46mg	パントテン酸
カリウム		630mg	ビオチン	21.0 μ g	
カルシウム		82mg	C	0mg	
マグネシウム		110mg	食塩相当量	0.1g	
リン		110mg	廃棄率	0%	
鉄		10.0mg			
亜鉛		0.8mg			
銅		0.18mg			
マンガン		1.15mg			
ヨウ素		25 μ g			
セレン		10 μ g			
クロム		4 μ g			
モリブデン		10 μ g			

原材料配合表

原 材 料 名	配合比率	産地及び加工地
きくらげ(菌床)	100%	国内産
遺伝子組換	無	加工地 (兵庫県神戸市)
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

19. 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

- 商品名 こうや豆腐さいの目 1kg
サイズ (1切：約16×14×12mm/約0.7g)
- 荷姿 1Kg×12袋/ケース
- 賞味期限 製造日を含め180日(6ヶ月)
- 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	GMO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)	(株)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)	(株)トクヤマ 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	1×10 ⁷ 個/g以下	自社試験室	毎製造日
大腸菌群	検出せず(10/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。

10. 栄養成分表示(100g当たり※七訂 日本食品標準成分表による)

エネルギー	536 kcal
たんぱく質	50.5 g
脂質	34.1 g
炭水化物	4.2 g
食塩相当量	1.1 g

以上

20. 小麦粉 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®ハカリコム®キサラギ® JFDA薄力小麦粉 きさらぎ		適用日	2024/02/29	
共通商品コード	4901760229488	ITFコード	14901760229485	メーカー名	-
メーカーライブートコード	26306002			PB/NB 分類	PB
ブランド名	JFDA			荷姿規格	1kg×15

画像情報



サイズ

	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	110	225	85	1010g	1
パック(中装)	0	0	0	0g	0
ケース(外装)	430	190	360	15700g	15
箱(ノット掛・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	×	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

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	350 kcal	たんぱく質	8g
脂質	1.6g	炭水化物	76g
		食塩相当量	0g
備考	分析値(推定値)		

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	367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
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	高品質な原料小麦と優れた技術により作られた薄力小麦粉です。天ぷらのほか、フイの打ち粉やお菓子、お好み焼など幅広いお料理にお使いいただけます。※賞味期限: 製造後1年(未開封)
召し上がり方・利用方法	パッケージをご参照ください
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	小麦粉
原材料名	小麦(アメリカ又は日本又はその他)
内容量	1kg
固形量	-
内容総量	-
保存方法	直射日光、高温、多湿、においの強いもののそばを避けて保存してください
原産国	日本(表示なし)
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	裏面右下部に記載
その他表示	【その他】製造所固有記号は賞味期限の次に記載、【その他】(枠外)※小麦の産地は、過去3年間の使用実績順、【副表示】業務用、【使用用途】天ぷら スポンジケーキ クッキー

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。

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 香芝市産ケーキ用米粉
 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×12袋
包装形態	ポリエチレン袋
包装材料	ダンボール
保管条件	冷暗所(夏季要冷蔵18℃以下)
賞味期限	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	一切使用していません	

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Feφ1.5SUSφ2.0)

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

一般細菌数	3.3×10 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

2.2. 子持ちししゃも

商品規格書

7 年 4 月 11 日

株式会社ハートンインターナショナル

商品名	ししゃも	原料原産地	ノルウェー
商品規格	約15g	販売者	株式会社ハートンインターナショナル
入数	400入		神戸市中央区生田町1-4-1-303
保存方法	冷凍(-18℃以下)		TEL078-221-6608、FAX050-3730-1909
賞味期限		製造者	株式会社ハートンインターナショナル 東住吉工場
凍結前加熱の有無	無		大阪市東住吉区今林4-9-21
加熱調理の必要性	有		TEL06-6795-0507、06-6795-0508

原料配合			アレルギー	遺伝子	原料配合			アレルギー	遺伝子
原材料名	比率	原産国	アレルゲン	遺伝子組替	原材料名	比率	原産国	アレルゲン	遺伝子組替
ししゃも	98.0%	ノルウェー							
食塩	2.0%	国産			海水				

■ 商品特徴

■ 栄養分析(製品100g当り)

エネルギー	160kcal	
水分	69.3g	
たんぱく質	15.6g	
脂質	11.6g	
炭水化物	0.5g	
灰分	3.0g	
合計	—	
無機質 (mg)	ナトリウム	590mg
	カリウム	200mg
	カルシウム	350mg
	マグネシウム	55mg
	リン	360mg
	鉄	1.4mg
	亜鉛	2.0mg
	銅	0.06mg
	マンガン	0.04mg
ビタミン (μg)	レチノール	120 μg
	カロテン	0 μg
	レチノール当量	120 μg
	D	0.4 μg
食物繊維(g)	0g	
食塩相当量	1.5g	

■ 取扱い・保管上の留意点・コンタミの有無

・箱、ラベル等に喚起表示はありませんが、同じ施設内で製造した特定原材料は、さけ、さばです。

■ 製造工程

工程順位	工程内容	管理項目
①	原料解凍	
②	塩水漬け	2%
③	メス・オス選別	
④	洗浄	
⑤	乾燥	冷風乾燥機
⑥	凍結	
⑦	原料検品	目視検査
⑧	金属探知	Fe:1.5、Sus:3.0
⑨	箱詰め	400入×2合
⑩	冷凍保管	冷凍庫
⑪	出荷	
⑫		
⑬		
⑭		
⑮		
⑯		
⑰		
⑱		

※参考文献:日本食品標準成分表(八訂)