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
な行	I	生クリーム	
	2	奈良のソテーオニオン	学校を通してお問い合わせ下さい。
は行	3	白菜キムチ	
	4	はちみつ大豆	学校を通してお問い合わせ下さい。
	5	はるさめ	
	6	春巻き	
	7	パン粉	
	8	ハンバーグ(6月)	
	9	ハンバーグ (7月)	
	10	ビーフン	
	11	平天	
	12	ヒレカツ	
	13	ふしそうめん	
	14	豚ひき肉	
	15	ぶなしめじ	
	16	ベーコン	
	17	ペンネ	
	18	ホールトマト	
	19	ほぐしささみ	
	20	星形メンチカツ	
	21	干ししいたけ	
a	22	ボロニアカツ	

2024年6月24日

株式会社 明治 BtoB事業部

明治フレッシュクリームあじわい22 商品規格書

1. 平均組成(100gあたり)

エネルギー 234 kcal たんぱく質 3.6 g 脂質 22.0g 炭水化物 5.4 g 灰分 0.8g 水分 68.2g ナトリウム 32 mg 食塩相当量 0.082 g

2. 微生物規格

生菌数 大腸菌群 100000cfu/ml以下 陰性

3. 成分規格 乳脂肪分

22.0 %

- <u>4. 種類別</u> クリーム
- 5. 賞味期限 製造後21日間
- 6. 保存方法 要冷蔵(3~7℃)
- 7. 包装形態 1000ml ゲーブルトップ紙カルトン
- 8. 使用原料 生乳(国産)
- 9. アレルギー物質 乳成分
- 10. 製造所

株式会社 明治 十勝工場 北海道河西郡芽室町東芽室北1線15-2

内
쌔
믑
恒

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

内容量

名古屋市中村区稲西町181 アサダ 株式会社 刑 谷 生 神 神 完 販売 肥

	Special Control of the State of		
㈱高澤食品本舗	方 法	1凍	液に漬け、密封して保存
製造者	存	要冷	*
052-411-8141	各		要冷蔵
14-	阅	ヶ月	Ш
052		~	-
_	崩	18	終
TEL	賞味	開封前	開封後

	20	260	þØ	
(mm)	×	×	1100	
横×高さ(mm)	210	410		
X	×	×	バラ	
豢	280	280	kg g	
材質	ナイロンポリ	ダンボール	17.3	
)*** <u>*</u>	71	X	K	
部位	内装	外装	7-7	
	创‡	2	 0 0 0 	

商品 説明	アレルゲンフリーのキムチです。	一般消費者	流水解凍後、そのままお召し上がりください。
	Ľ,	种	法
	・トゲン	巛	使用方
	Z	衣	使

製 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 → 造 X線検査 → ウエイトチェッカー → 金属探知機 → 検品 → 梱包 → 冷凍 → 出荷程	金属探知機 Fe 2.5 mm Sus 3.5 mm	X線検査機 ガラス玉30、セラミック球30、Sus王10、Sus線0.7×2.0mm	ウ - J。 -
--	----------------------------	--	----------

⊞K	松宝堂
られる 記 記 記 記 記 記 記 記 記 記 記 記 記 記 に る に る に	通覧()()()()()()()()()()()()()()()()()()()
표	制度が
桓	金祭

名

	65	kcal	900	p/0	0,0	þ.0
14 7	100g当たり	27	6.0	0.2	6.3	2.0
*	七訂計算値	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量

	0.3	
値	+1	H
松	%	
辩	0	
尔	2.0	
应	111	
2.7	植分	Hd

			100.00	
			1111111	
	以下		以下	

1.0×10⁵個 陰性 陰性 陰性

一般生菌数 大腸菌群

猫

極

₩

1000個

静母 カビ

		_		
日株式会社プトリ	名古屋市中村区稲西町181番地 TEL(052)411-8141		4[かつお節エキス、糖類(砂糖・ぶど こんぶエキス、パプリカ、唐辛子、ニン 塩]	
	2024/5/15	はくさいキムチ(刻み)	白菜、漬け原材料[かつ う糖果糖液糖)、こんぶコニク、でん粉、食塩〕	
作成日		名称	道	本

	アレルギー(28品目)		1	ı	I	1	Ī	1	ı	1						
	産地	国産	1	1	1	1	1	1	1	1						
配合表	配合(%)	88.93	3.26	8	1.67	-	69.0	69.0	99.0	0.1						100.00
	原材料名	白菜	かつお節エキス	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						+ 1111

2024年10月3日

株式会社 名給 御中



拝啓

貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、貴社よりご質問いただきました件につきまして、下記の通りご報告いたします。 ご査収の程、よろしくお願い申し上げます。

敬具

記

製品名 : サンパル国産春雨カット

製造加工地:日本(鹿児島県)

1. 原材料名/配合率/原産国/原料農産物名/遺伝子組換え使用状況

原材料名	配合率	原産国	原料農産物名	原料農産物 原産国	遺伝子組換え 原料使用状況
甘藷でん粉	60%	日本 (鹿児島県)	さつまいも	日本 (鹿児島県、宮崎県)	対象外
馬鈴薯でん粉	40%	日本 (北海道)	ばれいしょ	日本 (北海道)	非組換え

(※2024年10月3日現在の調査結果です。)

2. アレルギー物質の含有

食品表示基準に定めるアレルゲンを含む食品の表示対象となる「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」は含まれておりません。また、コンタミネーションの危険性もございません。

3. 製造工場名、所在地

製造工場名:株式会社サナス 食品第一工場

工場所在地: 鹿児島県鹿児島市谷山港一丁目 4番地 3

4. 製造工程

原料受入れ \rightarrow 混 練 \rightarrow 薄層展開 \rightarrow 蒸 煮 \rightarrow 冷 却 \rightarrow 麺状化 \rightarrow 竿掛け \rightarrow 乾 燥

- → 定寸カット → 品質チェック → 検 品 → 計量・包装 → 検 品 → 金属検出機
- → 箱詰め → 出 荷

以上

6. 春巻き

ヒノマル8-1051019-NKR国産具材の肉春巻50FeZnR 30本(1500g)x2袋/3合.xls

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: 食表法個別品目: 一般用加工食品 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

<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

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

冷凍食品

名称

盾材料名

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

當味期限

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 加熱してありません

連結前加熱の有無 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 受付時間

(株)ニッスイ お客様サービスセンター 0120-837-241

9:00~17:00(土、日、祝日、年末年始を除く) 凍ったまま170~180℃に熱した油で約○分間揚げてください

使用方法

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。

商品名に併記 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 日給連向け

備考 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

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		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、干葉、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、パングラデシュ、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		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		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		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、パングラデシュ、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	91
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	
△ •	100 0000	

100,0000 合計

*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

製品規格書

2023年11月13日

商	品名	F	・ラスト ソフト/	パン粉	中目	規格	1kg/8	製造者	旭トラス 岡山県岡	トフーズ株式 山市東区鉄32	t会社 20-1
			原	材料規	格				品質	規格	real.
***************************************	***************************************	原材料	名	食品添加物	原材料中の アレルギー物質 (28品目)	不	換え=◎ 分別=○ 分別=△ 換え=×		衛生	規格	
1	小麦	粉			小麦			大腸	菌群	陰 性	
2	1-	スト						サルモ	ネラ菌	陰 性	
3	食塩	Ī						黄色ブド	ヴ球菌	陰 性	
4	ショ・	ートニング				菜種△					••••••••••
5	イー	ストフード	(V. C含有)	0		トウモロニ 馬鈴薯 ◎	シロ、	重金	注 [基]	10ppm以	下
		******************************						砂	素	1ppm以	下
					Name				製品	規格	
								水	分	14%以了	2
					-			メッジ	ンュ	4.0MS/ ใ	ス
								サイ	′ ズ		
宝味	期間	180) 日(未開封)					ä	ド養成分(1	 00gあたり)	
長示方法 賞味期限 24.05.10		>	→ 賞味期限 2024年5月10日			成	分	分析値	į.		
		開封前	直射日光、高温	多湿な場		常温で保存	してください。	エネル	ギー	363	kcal
存	方法	開封後	密封して保存し	、早期!	こご使用くだ	さい。		水	分	10.5	g
	内	サイズ	400×300×	70mm				たんに	ぱく質 ぱく質	11.3	g
可	装	材質	PE, PP					脂		2.2	
又見人	外	サイズ	800×400×2	200mn	า			炭水	化物	74.5	*******************
	装	材質	クラフト紙	***************************************		***************************************		灰	分	1.5	
	基十 2011	NY 250 _10 40-1			pre-shall a	Ltri		ナトリ			mg
苗	特徵	迪電式製	パン法で焼成した	たバンを	原料とした草	乞燥パン 粉)です。	食塩框	当量	1.2	g
用	方法	フライのオ	、練り込み等								
製造工	①小 ⑥パ	麦粉計量ン型生地調	→ ②副材料記 計め → ⑦最終 選別 → ①計	・配酵 -	→ ⑧焼成	→ ⑨-1	尾夜冷却・老化	5 → ⑩粉	砕 →		

[※]法規関連事項以外の項目(原料原産国や遺伝子組換え作物情報等)は、原料事情により変更になる場合があります。

						1 4 3				
			1			作成日	令和 6年 9月	H 1/H		
						品質保証社名	株式会社 相	相馬食品		
0	*2	- E					住所	析木県那須塩原市鍋掛1085-225	東京市鍋掛1085 -	-225
製造所名	株式会社 相馬食品	昭 3			æu	記入責任者	田	相馬伸行		
商品名	ポークハンバーグ	ポークハンバーグFeCa小麦抜き、植タン抜き	抜き		,		TEL	0287-60-4577		
11		\ \ \ \			アレルキ	アレルギー、遺伝子組換え原料の調査	換え原料の調が	*		
学养市分	1000本本的				アレルギー物質		The College of the Co		えについて	
N. Se Paris	CHOROLI	原材料名	配合比率%	産地またはメーカー	該当する特定原材料等	使用食品への表示 要・不要のコメント	該当原料	原産国名/産地 名	週位ナ租換ス作物 に(該当する: 〇、該当しない:	分別の有無(分別、不分別)
エネルギー	192kcal	豚肉	809.09	国内産(岩手、青森)	豚肉			-	×	
水分	65.8g	玉ねぎ	15.10%	国内産(北海道)						
たんぱく質 辞	11.3g		7.60%	日本						
脂質 引力 分本	10.5g	5	3.70%	ベトナム						
灰水化物ナルコウン	11.2g		1.60%	国内産(栃木)						
カリウム	203mg 199mg	多語令布	0.70%	日本、オースト他 国内部(下庫 国山地)						
カルシウム	328mg	ピロリン酸第二鉄	(数量	四 7 年 (
マグネシウム	175mg	(0.012%) 実測値								
ブ	81mg	加木	10.10%							
鉄	3.8mg									
亜鉛	1.8mg									
銅	0.07mg									
β カロテン当量	gn0									
ビタミンA	5ugRe									
ビダミンD	0.2ug									
アダンと	0.3mg							4		
ピタミンK	Sug									
ビタミンB1	0.42mg									
ビタミンB2	0.14mg									
ナイアシン	3.4mg									
ビタミンB6	0.24mg									
ビタミンB12 粧齢	0.4ug									
米段。 こい 碧	4ug									
ハントナノ駅アルタップ	0.78mg									
コレステロール	45mg									
食物繊維	0.39									
食塩相当量	92.0 g7.0									
1		14 V	100 0%							
添加物仕樣規格				特定原材料に対する貴社製造プロセスの状況	社製造プロセスの状況	岩				
添加物名	配合比 %	使用目的					2			
ピロリン酸第二鉄	0.012%	鉄強化		同一ライン製造品群に使用	イン製造品群に使用している特定原材料	卵、乳成分、小麦、大豆、	麦、大豆、牛肉	牛肉、鶏肉、ごま、やまいも	9(1)	
				移染(コンタミ)防止対策	兼	製造後徹底洗浄	Д			
	The state of the s									



商品内容表

印刷日: 2024/11/14

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)

原料組成(製品100g当以)

_	不食以	分(製品100g当	ツ)	原料組成(製品100g当り)				
エネルキ	_		195 kcal	材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
水分			61.7 g	鶏肉(国産)		鶏肉	国産	IZ/II II II
		動物性	8.2 g	たまねぎ(国産)				
たんば	ぱく質	植物性			19.5		日本	
ni- see		他物性	3.5 g	豚脂	6.1	豚肉	日本	
脂質		T	10.5 g	粒状植物性たん白		大豆	日本(加工地)	
		飽和	3.59 g	豚肉(国産)	4.3	豚肉	日本	
脂肪酸	隻	一価不飽和	4.33 g	砂糖	1.5			
		多価不飽和	1.52 g	水溶性食物繊維	1.4			
コレステロ	1-11.	12 14 1 2011	39 mg	酵母エキス	0.6			
炭水化	- H/m		13.9 g	食塩				
会 协任	19J		13.9 g		0.5			
及物機	雄(総	里)	3.1 g	トマトペースト	0.5			
灰分			2.2 g	ぶどう糖	0.5			
		ナトリウム	210 mg	にんにくペースト	0.4			
		カリウム	391 mg	香辛料	0.2			
		カルシウム	316 mg	しょうがペースト	0.1			1
		マグネシウム	33 mg	水	12.1			
		リン		(使用添加物)	12.1			
		4H	177 mg		+			D 55-3L -
Arr 444 see		鉄	13.5 mg	加工デンプン	6.1			品質改良
無機質	Į	亜鉛	0.9 mg	炭酸Ca	0.5			栄養強化剤
		銅	0.10 mg	セルロース	0.5			栄養強化剤
		マンガン	0.21 mg	ピロリン酸第二鉄	0.1			栄養強化剤
		3ウ素	1 μg					
		セレン	7 μg		_			
		クロム			+			
		モリフ・テン						
			1 μg					
	1	レチノール	16 μg					
	1	α カロテン	0 μg					
	Α	β カロテン	6 μg					
		クリプトキサンチン	0 μg					
	ı	βカロテン当量	6 μg					
		レチノール活性当量	16 μg		_			
	D	1777 1871111111111111111111111111111111			_			
	D	1	0.1 μg					
		α トコフェノール	0.5 mg					
Ĕ	E	β トコフェノール	0.0 mg					
b	-	アトコフェノール	0.1 mg					
タミン		δ トコフェノール	0.0 mg		T			
=	K		11 μg					
ン	B1		0.13 mg					
	B2		0.10 mg					+
			0.10 mg		-			
	ナイアシ	,	2.9 mg					
	B6		0.30 mg					
	B12		0.2 μg					
	葉酸		31 μg					
	ハ・ントテ	ン酸	0.80 mg		1			
	ピオチン		1.9 µg		_			<u> </u>
	C		2 mg		+		 	
食塩相			Z mg		-		+	
达· 通和	二里		0.5 g					
							1	
					+		 	
				A =1				
				合計	100%			2023/11/21

表示対象アレルゲン: 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

原料配合表

商品名	業務用ビーフン	商品規格	300g, 1kg
製造者名	KENMIN FOODS (THAILAND) CO.,LTD.	賞味期限	24ヶ月
所在地	タイ		

原材料名	配合率	原産国または最終加工国名	食品添加物(表	示有りのみ記	載)	アレルギー物質	備考
(食品添加物を含む)	(%)	最終加工国名	食品添加物名	用途名	製品中配合比(%)	(28品目)	
*	100	タイ					
			d				
合計	100				en mentale en de la constante d		

配合表

令和7年4月30日

品	名
規	格

すこやかプレーンさつま揚50g

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	
でん粉	
砂糖	
食塩	2
ぶどう糖	
水	4
揚げ油:菜種	
	· ·
※本品の魚肉には、えび、かにを食べて	<u>いる魚を使用しています。</u>
	w
*	
*	
	9

栄養分析表(八訂版)

12. ヒレカツ

作成日 2025/4/11 商品名 ヒレカツ 2 製造業者 徳島県名東郡佐那河内村下字仕出113 阿波鳴食品 株式会社 所在地 製造工場 阿波鳴食品 株式会社 所在地 徳島県名東郡佐那河内村下字仕出113 3

4	原料配	구슬·	
7			I_,,»
原料名	比率(%)	産地	アレルギー 物質
豚ヒレ	60.00	鹿児島	豚
Kバッター	6.37		
□ 澱粉加工品		日本	
砂糖		日本	
食塩		日本	
植物性タンパク(小麦)		オーストラリア	小麦
コショウ		日本	
酵母エキス		タイ	
加工澱粉		日本	
		日本、パキスタン	
食塩	0.27	日本	
コショウ	0.06	マレーシア	
水分	16.00		
パン粉	17.30		
┌ 小麦粉		米国	小麦
ブドウ糖		ブラジル他	
ショートニング		カナダ.マレーシア	
イースト		日本	
並塩		日本	
イーストフード		米国・日本	
水			
合計	100.00		

	コンタミネーション
	本製造ラインでは、乳・卵・小麦・大豆・ゴマ・アーモンド・鶏肉・豚肉を含む
6	製品を製造しています。
	本製造工場では、乳・卵・小麦・大豆・ゴマ・アーモンド・えび・イカ・鯖・鮭・鶏肉・豚
	肉を含む製品を製造しています。
	製造工程
	① 原料解凍
	② 原料目視検査
	③ グラムカット
	④ パウダリング
7	⑤ バッターリング
	⑥ パン粉付
	⑦ 凍結
	⑧箱詰め
	9 金属探知機
	① 出荷
_	賞味期限
8	製造日より365日、保存方法−18℃以下で保存してください。

<u>安心を届けるために</u>

化学調味料(アミノ酸等)・結着剤・殺菌剤・漂白剤・防腐剤・着色 *料・甘味料・発色剤等の添加物は使用しておりません。

食品100g当たり	5 栄養成分量(八訂日本食品	標準成分表	こよる)
水分 65.77 g アミノ酸組成によるたんぱく質 g 12.90 g たんぱく質 g 15.79 g コレステロール mg 39.00 mg 脂質 g 2.05 g 利用可能炭水化物(単糖当量) g 10.22 g 利用可能炭水化物(単糖当量) g 9.39 g 食物繊維総量 g 0.61 g 炭水化物 g 14.96 g 灰分 g 1.38 g ナトリウム mg 232.73 mg カリウム mg 7.45 mg フグネシウム mg 7.45 mg リン mg 151.11 mg 鉄 mg 0.93 mg 亜鉛 mg 1.52 mg 切 mg 151.11 mg チャリン mg 1.51 mg のの8 mg マグネシウム mg 1.52 mg リン mg 1.51 mg チャリン mg 1.52 mg のの8 mg マンガン mg 0.08 mg マンガン mg 1.52 mg リン mg 1.52 mg ローカロテン μ g 0.00 μ g レチノール μ g 1.20 μ g レチノール活性当量 μ g 0.69 μ g レチノール活性当量 μ g 0.00 μ g ビタミン D μ g 0.00 μ g ビタミン B1 mg 0.75 mg ビタミン B2 mg 0.16 mg ビタミン B6 mg 0.30 mg ビタミン B6 mg 0.30 mg ビタミン B10 mg 0.60 mg 変 2.75 mg の 0.75 mg ビタミン B1 mg 0.30 mg ビタミン B10 mg 0.30 mg ビタミン B10 mg 0.30 mg ビタミン B10 μ g 0.00 μ g 東			
アミノ酸組成によるたんぱく質 g 12.90 g たんぱく質 g 15.79 g 15.79 g 10レステロール mg 39.00 mg 脂質 g 2.05 g 利用可能炭水化物(単糖当量) g 10.22 g 利用可能炭水化物(質量計) g 9.39 g 食物繊維総量 g 0.61 g 炭水化物 g 14.96 g 灰分 g 1.38 g ナトリウム mg 232.73 mg 262.80 mg カルシウム mg 262.80 mg 7.45 mg マグネシウム mg 22.78 mg リン mg 151.11 mg 数 mg 0.93 mg 理鉛 mg 1.52 μg 1.50 μg			Kcal
たんぱく質 g 15.79 g コレステロール mg 39.00 mg 脂質 g 2.05 g 利用可能炭水化物(単糖当量) g 10.22 g 利用可能炭水化物(質量計) g 9.39 g 食物繊維総量 g 0.61 g 炭水化物 g 14.96 g 灰分 g 1.38 g ナトリウム mg 232.73 mg カリウム mg 7.45 mg マグネシウム mg 7.45 mg リン mg 151.11 mg 鉄 mg 0.93 mg 亜鉛 mg 0.08 mg マンガン mg 0.11 mg ヨウ素 μg 0.00 μg レチノール μg 0.00 μg ターカロテン μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 0.09 μg レチノール活性当量 μg 0.09 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB1 μg 0.12 μg 葉酸 μg 0.69 mg パントテン酸 mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g <td< td=""><td></td><td></td><td>g</td></td<>			g
コレステロール mg 脂質 g 利用可能炭水化物(単糖当量) g 利用可能炭水化物(質量計) g 食物繊維総量 g しん行 g 炭水化物 g は水化物 g は大力 h は y は y は y は y は y は y は y は y は y は y		12.90	g
脂質 g 2.05 g 利用可能炭水化物(単糖当量) g 10.22 g 利用可能炭水化物(質量計) g 9.39 g 食物繊維総量 g 0.61 g	たんぱく質 g		g
利用可能炭水化物(単糖当量) g 10.22 g 利用可能炭水化物(質量計) g 9.39 g 食物繊維総量 g 0.61 g	コレステロール mg	39.00	mg
利用可能炭水化物(質量計) g 9.39 g 食物繊維総量 g 0.61 g	脂質 g	2.05	g
食物繊維総量 g 0.61 g 炭水化物 g 14.96 g 灰分 g 1.38 g ナトリウム mg 232.73 mg カリウム mg 7.45 mg マグネシウム mg 22.78 mg リン mg 151.11 mg 鉄 mg 0.93 mg 亜鉛 mg 0.08 mg マンガン mg 0.11 mg ヨウ素 μg 0.00 μg レチノール μg 0.00 μg ターカロテン μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 0.69 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB1 μg 0.12 μg 葉酸 μg 0.62 mg パントテン酸 mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.63 g	利用可能炭水化物(単糖当量) g	10.22	g
炭水化物 g 14.96 g 灰分 g 1.38 g ナトリウム mg 232.73 mg カルシウム mg 7.45 mg マグネシウム mg 22.78 mg リン mg 151.11 mg 鉄 mg 0.93 mg 亜鉛 mg 0.08 mg マンガン mg 0.11 mg ヨウ素 μg 0.00 μg レチノール μg 1.20 μg ターカロテン μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 0.69 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB10 μg 0.10 mg 東酸 μg 0.12 μg 葉酸 μg 0.60 mg パントテン酸 mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.63 g	利用可能炭水化物(質量計) g	9.39	g
 灰分 g ナトリウム mg カリウム mg カルシウム mg スグネシウム mg フグネシウム mg フグネシウム mg リン mg 銀 mg 田鉛 mg ロ.93 mg 田鉛 mg ロ.93 mg 田鉛 mg ロ.08 mg マンガン mg ロ.11 mg ヨウ素 μg レチノール μg ルテノール μg カーカロテン μg ルテノール活性当量 μg レチノール活性当量 μg レチノール活性当量 μg レチノール活性当量 μg レチノール活性当量 μg ビタミンB μg ビタミンB mg カーカロテン μg ロ.00 μg ビタミンB mg ビタミンB mg ロ.00 μg ビタミンB mg ロ.00 μg ビタミンB mg ロ.00 μg ビタミンB mg ロ.16 mg ナイアシン mg エタミンB mg ロ.16 mg ナイアシン mg ス48 mg ビタミンB12 μg 東g ルェース ルェラミンB12 μg 東度 ルェラミンB12 μg スートテン酸 mg ロ.62 mg シー価不飽和脂肪酸 g ロ.63 g ター価不飽和脂肪酸 g ロ.63 g ター価不飽和脂肪酸 g ロ.64 g 	食物繊維総量 g	0.61	g
プトリウム mg 232.73 mg カリウム mg 262.80 mg カルシウム mg 7.45 mg 7.45 mg 7.45 mg 7.45 mg 151.11 mg 151.1	炭水化物 g	14.96	g
カリウム mg 262.80 mg カルシウム mg 7.45 mg マグネシウム mg 151.11 mg 鉄 mg 0.93 mg 亜鉛 mg 0.093 mg 亜鉛 mg 0.08 mg マンガン mg 0.11 mg ヨウ素 μg 0.00 μg レチノール μg 1.20 μg α-カロテン μg 0.69 μg β-カロテン μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 1.20 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 0.62 mg パントテン酸 mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g	灰分 g	1.38	g
カリウム mg 262.80 mg カルシウム mg 7.45 mg マグネシウム mg 151.11 mg 鉄 mg 0.93 mg 亜鉛 mg 0.093 mg 亜鉛 mg 0.08 mg マンガン mg 0.11 mg ヨウ素 μg 0.00 μg レチノール μg 1.20 μg α-カロテン μg 0.69 μg β-カロテン μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 1.20 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 0.62 mg パントテン酸 mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g			mg
カルシウム mg 7.45 mg マグネシウム mg 22.78 mg リン mg 151.11 mg 鉄 mg 0.93 mg 亜鉛 mg 1.52 mg 銅 mg 0.08 mg マンガン mg 0.11 mg ヨウ素 μg 0.00 μg レチノール μg 1.20 μg α-カロテン μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 1.20 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 0.62 mg パントテン酸 mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g	カリウム mg		
マグネシウム mg	カルシウム mg	7.45	mg
リン mg 151.11 mg 鉄 mg 0.93 mg 亜鉛 mg 1.52 mg 銅 mg 0.08 mg マンガン mg 0.11 mg ヨウ素 μg 0.00 μg レチノール μg 1.20 μg α-カロテン μg 0.69 μg β-カロテン当量 μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 1.20 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 0.62 mg パントテン酸 mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g	マグネシウム mg	22.78	mg
鉄 mg		151.11	mg
 亜鉛 mg 切 μg ロ μg ロ	鉄 mg	0.93	mg
銅 mg 0.08 mg マンガン mg 0.11 mg ヨウ素 μg 0.00 μg レチノール μg 1.20 μg α-カロテン μg 0.69 μg β-カロテン当量 μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 1.20 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g	亜鉛 mg	1.52	mg
マンガン mg	銅 mg	0.08	mg
ヨウ素 μg 0.00 μg レチノール μg 1.20 μg α-カロテン μg 0.69 μg β-カロテン μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 1.20 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 業酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g		0.11	mg
レチノール μg 1.20 μg α-カロテン μg 0.69 μg β-カロテン μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 1.20 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g	ヨウ素 μg	0.00	μg
α-カロテン μg 0.00 μg β-カロテン μg 0.69 μg β-カロテン当量 μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 1.20 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 素酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g		1.20	μg
β-カロテン μg 0.69 μg β-カロテン当量 μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 1.20 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 繋酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g		0.00	μg
β-カロテン当量 μg 0.69 μg レチノール活性当量 μg 1.20 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g	β-カロテン μg	0.69	μg
レチノール活性当量 μg 1.20 μg ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g	β-カロテン当量 μg	0.69	μg
ビタミンD μg 0.00 μg ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g		1.20	μg
ビタミンK μg 0.00 μg ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g			
ビタミンB1 mg 0.75 mg ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g	ビタミンK μg	0.00	
ビタミンB2 mg 0.16 mg ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g	ビタミンB1 mg	0.75	
ナイアシン mg 3.48 mg ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g	ビタミンB2 mg		
ビタミンB6 mg 0.30 mg ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g			
ビタミンB12 μg 0.12 μg 葉酸 μg 8.56 μg パントテン酸 mg 0.62 mg ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g			
葉酸 μg 8.56 μg 7パントテン酸 mg 0.62 mg 10.60 mg 10.60 mg 10.65 g 10.65 g 10.63 g 10.63 g 10.64 g 10.65 g 10.64 g 10.65 g			1.00
パントテン酸 mg0.62 mgビタミンC mg0.60 mg飽和脂肪酸 g0.65 g一価不飽和脂肪酸 g0.63 g多価不飽和脂肪酸 g0.34 g			3000
ビタミンC mg 0.60 mg 飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g	パントテン酸 mg		
飽和脂肪酸 g 0.65 g 一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g			
一価不飽和脂肪酸 g 0.63 g 多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g	釣和脂肪酸 σ		100
多価不飽和脂肪酸 g 0.34 g	— 備不飽和脂肪酸 g		
	食塩相当量(g)	0.58	g

冷凍食品

名称	ヒレカツ
原材料名	豚ヒレ、衣(バン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス)/加工澱粉、増粘多糖類、(一部に小麦・豚肉を含む)
内容量	
賞味期限	年 月 日
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	阿波鳴食品 株式会社 徳島県名東郡佐那河内村下字仕出 113

使用方法 170℃に熱した油で揚げて ください。

C .. 7101 .04

商品仕様書

			ı	의 00 丁	一一一一一			
販売者	T						1	
製造者	〒633-0091	桜井市桜井	+244 株式	会社 森區			TEL: 0744-4	12~2590
商品コード		商品名		規格	入数	荷姿		JANI-F
	三車	倫素麺 ふ	il					
商品サイス	縦(mm)	撰(mm)	高(mm)	登量(g)	材質		• 1	
品商								
中ボール								
外ケース			10.000			10.	*	Y_MMCL.
キャッチコ								
10.000.000.00	の特徴・こだ	Andrew Control of the						栄養分析(有 ·無)
	方:たっぷり	京の曲がった。 の湯で茹で上 僧汁やおすま	げ、冷水に	こさらして、	サラダや処	め物の具	材として。	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
原材料名	商品名	名/メーカ-名/1	全地	遺伝子	248 ER	ある	率(%)	
小麦粉		・ゆめちから・		無			5.30%	-
金 塩		塩業·赤穂塩		**************************************			.60%	+
オリーブオイル		SOオリーフオイル		#			.10%	4
合計							00%	<u> </u>
賞味期限					品質劣化		0070	
1.開封前:常	温で1年			ŀ		生えた状	能	j.
2、開封後:な 常治	□ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・					, <u>-</u>		
保存方法				j	物流方法			
1.開封前:直	射日光の当か	たらない場所	で、高温多					
2.開封後: ビ	ニール袋に入	れ保管	200				x x	
製造工程	こね	→ 麺圧機	→ 二連口	ラー -	・ イタギ	→ コナ:	シ → カケ	, · ·
	-	* コピキ →	ふくらだし	. → T L	→ 小割	り → 結3	東 → 完成	;
<u>備考</u> アレル	レゲンとして、	小麦						
								9

配合表

令和7年4月30日

品名 規格 <u>冷凍 豚ひき肉</u> IQF 1kg袋入り

(配合組織表)

(配合和积衣)	
原 材 料 名 豚肉(九州、他)	アレルギー物質 豚肉
豚肉(九州、他)	豚肉
	*
p	
```	
,	

商品名 ぶなしめじ

原材料名	アレルゲン
ぶなしめじ	無無
2	
*	

## 商品カルテ

商品名

大阪市浪速区大国2丁目16番15号 タケダハム株式会社

無塩せき カットショルダーペーコン

原材料配合割合		1			_ 栄	後分析	大後 (七訂月	成分表にこ	よる計算値)
原材料名	割合	主産地・メーカー	アレルケ・ン	GMO	栄養	Water Street	(100g当り)	単位	値
豚屑肉	96. 217	日 本(※)	豚肉				ルギー	kcal	207
食 塩	2. 059	日本海水他		PPILITAL		水	分	g	66. 0
施		<b>県</b>				たん	ぱく質	g	15. 3
砂坡	1. 712	日新製糖他	ICIPII and all controls			胆	A	g	14. 3
サトウキ	년 -	タイ、オーストラリア他				炭2	<b>K化物</b>	g	1. 9
ft.		北海道		分別		灰	分	g	2. 5
	0.012	カネカサンスパイス他				•••••••			
	r'ru brururyuu maaaaa	インド、スリランカ他				ナ	トリウム	mg	740
						7	カリウム	mg	270
					無	力	ルシウム	mg	4
						マ	グネシウム	m g	17
Section 1	201				機		リン	mg	150
						1 10% 1000 10%	·····································	mg	0. 4
合 計	100.000				質	ī	E 鉛	mg	2. 5
使用添加物					1		鋼	mg	0. 07
添加目	的	添加物名	使用	松		-	マンガン	mg	0. 02
3.69	味	使用せず	使用				レチノール	IT &	4
結婚初	強	"	"			A	カロテン	μg	0
保	存	//				1	レチノール当園	иg	4
酸化防	址	"			ピ	<u> </u>	D D	μд	0. 0
·······	色	//	//				E	mg	0. 3
	色	"			9		K	μg	0. 3
-		香卒料抽出物	0. 12	r/kg	^		B1		0. 58
細菌検査成績(私	Description of the last of the	ト毎に実施》	V. 15	6/ 1/6	1 3		B2	m g	
現目	THE R. P. LEWIS CO., LANSING, S. LEWIS CO., L	成績			1	-	イアシン	mg	0.18
一般生品		<300個/1g			レン	<u> </u>	B6	mg	4. 0
HER DOZER Mellecherende december commence	荫	陰 性/1g					rea in annen maner avas in ar mer	wa	0. 25
黄色ブドウ		险 性/1g					B12 定 酸	μg	0. 3
サルモネラ		陰 性/25g						<u>μ</u> Ε	
製造工程(冷蔵)	7/14) (45)	NS 115, 42 €				/\.	ントテン酸	_ wg	0. 77
A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	At Bicks) the	9C (1) T) ET WY 40 TE	ta table in the	ide i in	1 115		C	mg	1
、神受り入む - 帰る (中心部63℃、30/	成 (内位 10 分以上) 一治	℃以下) -原料処理-抗 却(10℃以下) -原木台	以渡け一元 可捻 — 来面	双一加熟	100	-	包 和	g	5. 20
(88°C±3°C、5分)	以上)-冷却	ークリーンルーム投入・	-スライス	- 計冊・	肪		価不飽和	g	6. 70
包装-金属検査-1 -箱詰め-冷臓保f	<b>瓜型チェック</b>	- 製品検査(日付・シー	-ル・災物	・外視)	酸	-	価不飽和	g	1. 46
	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH	) — ⊞10J				レス	テロール	mg	58
アレルギーコンタ			A STATE OF THE STA		1		水溶性	g	0. 0
木製品は、(乳成	(分)、(卵	)、(小麥)、(大豆	艺)、(4	-肉)、	食物	級維	不溶性	g	0.0
(ှ別肉)、(ゼラ 製造しています。	<b>アナン)、(</b>	りんご)、(ごま) を	を使用した	設備で			総量	Ē	0.0
EXALUCIVACIO		12.				食塩	相当位	g	1. 9

製造工場名	タケダハム株式会社 本社工場
7 28	
所在地	大阪府羽电野市向野2-5-18

保存温度 冷磁 10℃以下

冷冰 -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

## 製品規格書

	7951 - 製品コード		7951		- 排放	/入数		作	成日	2024年	7月2日	
4	製品名		ニゴールデン	/ ペンネ		/04	1			or control of the con	F 71	7
_	名 称	マカロニ						150 100		<b>方清水区島崎町</b>	] ] 1 44 6	
	製造工場	けざるもつ	ーブ烘オ会	社富士山パ	フタプラン	L	は	ころもフ	ーズ	111	質保証	The same of the sa
-	所在地			崎町151-		Р				E	訓清	
	製品規格	内容量				ペンネ	水分	13.0%	6以下	灰分	0.9%	6以下
	<b>经</b> 印入化行		3 k				粗たんぱく	11.0%	6以上			以上
1	製品形態	製品 ケース		10mm×奥行 55 70mm×横 290			3,030 g 12.71 kg	内装 外装		プラスチッ 段ボー		
1	製品特徵	デュラム小標準ゆで時	麦のセモリ [・] 間は9分。:	ナ100%のマス お好みの硬さ	ロニです。 でお召し上	がりくださ	500	Acronical as a service service				
<u> </u>	賞味期間	製造後		37 ヶ月		賞味期限		7	T	栄養成分(10	Og当り)	
-	外別	条件		常温		表示	解読: 2027年	F7月	エネ	ルギー	kcal	347
	原材料	・添加物	配合(%)	加工地または産地	添加物名	用途	アレルゲン (28品目)	遺伝子 組換え	水分	んぱく質	g	11. 3 12. 9
原	デュラム小	麦のセモリナ	100.00	※1国内製造			小麦	_	=	コレステロール	g mg	(0)
				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					質問	<b>包和脂肪酸</b> <b>賃</b>	g	0.39
材									山坊	尽水化物	g g	73. 1
									水精	<b>新</b>	g	70.1
料									化物	水溶性不溶性	g g	1. 4
4-1									維	総重	g	3.0
<b>3</b> C-1									灰分食塩	[相当量	g g	0.8
配									123	ナトリウム	mg	1
										カリウムカルシウム	mg	200
合										マグネシウム	mg mg	18 55
									4111.	リン	mg	130
表									無機	鉄 亜鉛	mg mg	1.4
		\ 31							質	銅	mg	0. 28
dari	Control of the last of the las	分計	100.00	V-17 2 - 3 3					-	マンガン ヨウ素	mg μg	0. 82
股造	原料受人- (マグネッ	→保管→原料記 ៸ ト8. 000ガウ	計量→金属ホ 'ス以上) →	険出(マグネ ♪計量→金属格	ット8,000ァ a出(マグン	ガウス以上 ネット8 00	) →ふるい→⊴ 0ガウス以上)	金属検出		セレン	μg	63
_	ミキシング	ブ→脱気→押品	出成形→乾燥	巢→冷却→表	面検査(表	面色調検査	〔機) →金属検	出(金属		クロム モリブデン	μg μg	53
程	採知機Fe¢	51.2mm、SUS 真・密封→計1	φ2.0mm) → 量 (ウェイ	・貯蔵安定化- トチェッカー)	→選別(風フ ) →金属検	り選別機) 出 (金属将	→計量→袋印写 異知機Fe φ 2.5m	字→印字 m SUS d	П	レチノール	μ g	(0)
図	3.5 <b>mm</b> ) →	目視検品→箱	i詰→カート	ン印字→出荷	j Zing (X	(32/1-17)	() (i ) (	ш, эсэ ф		$\alpha - \beta \Box = \lambda$ $\beta - \beta \Box = \lambda$	μg μg	
							製品劣化の身	見分け方	A	βークリプトキサンチン	μд	
							香味、色沢	の低下		β - カロテン当量 レチノール活性当量	μg μg	9
		名 称	マカロニ					a no accessive and			μg	(0)
		Sec. 1990 1990 1991 1991		麦のセモリナ	(国内製造	<del>i</del> )	取り扱いの	CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE		α-トコフェロール β-トコフェロール	mg mg	0.3
			3 k g 枠外上部に	4± c€			<ul><li>●開封後はお早用ください。</li></ul>	見めにご使	E		mg	0
				記載 場所、直射日	光を避けて				IZ K	δートコフェロール	mg μg	0 (0)
一指	表示内容		保存してく 標準ゆで時				<ul><li>●細かい斑点に ム・セモリナの</li></ul>			3 1	mg	0. 19
		製造者	はごろもフ	ーズ株式会社			す。品質には問せるので、ない	問題ありま	1	3 2 イアシン	mg mg	0.06
				市清水区島崎市清水区島崎		1	せんので、安心 用ください。	いしてこ使	フ	イアシン当量	mg	4.9
		xx 凡 川	ᄪᄁᄺᄭᅐᄪᆛᄥ	市清水区島崎	w] I O I —		商品下部に破袋	診防止用の	В	3 6 3 1 2	mg μg	0.11 (0)
							空気穴を開けて		葉	E酸 ペントテン酸	μд	13
							湯きり時やけと	注意	t	<b>ゴオチン</b>	mg μg	0. 65 4. 0
									C		mg	(0)
*	《備考欄			用しておりま					日	本食品標準成分表	2020	年版
16	NAI) C∷anv.			、アメリカ、		ラリア				(八訂) より	) 抜粋	
										WHEN THE SECOND	- the water with	

商品規格書(プレミアム)

規格書標準化推進「BtoBプラットフォーム 規格書」 www.kiksku-s.com 規格書コード G0002240-34842F0A-1427099F 適用日 2024/11/29

備考	原産国 表示場所		示記例	4 一括表示	子 基原原料 区	- 遺伝	アレルギー物質     キャリーオーバー・加工助利・栄養強化剤	配合率 [製品] X	産地	原產團名	メーカー名	添加物 用途名	原材料一般名/ 原材料添加物物質名	極別	原材料商品名/ 添加物商品名	胎層No.
		非表示理由	非表示	起鞭狗		別。分	加工助利・ 栄養強化剤									
	【有】一括 表示内	-		<b>+</b> 7+	<b>э</b>	対象		68		イタリア	-		トマト	原材料	F4F	1
	【有】一括 表示内				я.	対象		39. 9		イタリア	-		トマトピューレー	原材料	トマトピューレー	2
	【有】一括 表示内	<u> </u>		酸味料	я	対象		8, 1		イタリア	-	酸味料	クエン酸	添加物	クエン酸	3

登録日 2023年12月15日(金) 要略日 2024年11月29日(金) 878165 イタリア産ダイストマト缶詰 2.5.5.0g×6 2.5.5.0g×6 株式会社供研発1

S
N
O
4
111
識
먭
個

	物質名	_		5 ーリホスクレオチドニナドリウム																																																				
食品添加物	No 使用目的	1 安定剤	2 調味料	3 調味料	. 22	9	7	∞	6	10	-	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	2.0	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	90	41	- 07	7.5	43	44	45		食品管理基準								
	信 %	71.57	0.47	0.21	0.07	0.17	0.14	0.28	0.14	26.88																																													100.00	
原材料配合表	原材料名	鶏肉(国産)	食塩 ほお・ナン イナーンガ	ボ米ーナヘハこおんさ 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)	¥																																													+40	
. 0	A		2 0	0 4		9	7	œ	6	10		_		4	9	91	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	_	_	14	42	47	54	44	45	46	47	48	49	20	51	52	53	<b>₫</b> □	]
*記載の情報は「適用日」時点の			架	\$ C DV \ C -	一括表示	名称: 鶏肉味付・ほぐし肉  店中辿り・磐右/四茶)  今休   既井・ナッパ・ナルジ ア・ジ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		に鶏肉を含む)	殺國方法:気徴性や器に落封し、加圧加緊殺魔  中物毒:600ガニ/	34単三の00/フス	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									調理方法																	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。																	1/1
	NKP国帯プロオオペのファーク	Carona I	62495 GIINI—F 14								きまたい、十四 今またい、	100,000 H	コナイン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	100 100 NOT	ロボルい ある ロボルい	11/5 H 1/5/1	ままない もも	きまない やまいも	含まない 年内   含まない りんご 含まない	きまない ゼラチン	含まない 魚介類 含まない	含まない							一章	113 kcal たんぱく質 25.2 g		食塩相当量 0.7 g		(推定順)			区分 賞味期限	期限								日土ツ	(m/m)心间	400 230 10.655 kg	kg		250 20 512.000 g					

## 商品規格書

サンレイ食品株式会社

作成日:2025.4.1

TEL 053-426-1528 FAX053-426-1502

品	名	星型カレー	チキンカツ		商品管理	ΝΟ	NO. 02025		
グラム	50g•60g	商品特徵	国産鶏肉を使い	ハ、カレー	風味の可愛	をい星	型の商品です。		
包装形態	外装	ダンボール	内装	ビニール	シート(PE)				
使用方法	約	約180℃の高めのフライ温度で4分程揚げてください。							
保存方法	(-18℃)以下で修	呆存してください。	製造工場	所在地	静岡県				
注意事項	一度解凍したものを再び凍結しないでください。								
/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	一度にたくさん記	周理すると油温か	ド下がり調理不	目不良の原因となります。					

□製造工程

原料選別⇒原料前処理⇒混合⇒成型⇒衣付け⇒急速凍結⇒目視検査⇒X線異物除去機⇒梱包⇒ 金属探知機⇒重量検査⇒冷凍保管⇒出荷

□ アレルゲン情報 ○・使用有 ×・・使用無

特定原材料	卵	×	乳、×	小麦	0	そば	×	落花生	×	えび	×   か	に ×	1	か	×
杜内医林树	オレンジ	×	りんご	×	キウイ	フルーツ	×	バナナ	×	ŧŧ	×	大豆	0	アーモンド	×
特定原材料 に準ずるもの	やまいも	×	牛肉	×	鶏肉	(	0	豚肉	×	あわび	×	いか	×	いくら	×
	さけ	×	まば	×	ゼラ	チン	×	ごま :	×	カシューナ	ツツ ×	マカダ	ミアナ	ッツ	×

□ コンタミ情報(特定原材料・特定原材料に準ずるもの)

本品製造工場では

||卵・乳・えび・牛肉・豚肉・いか・さけ・ゼラチン・ごまを含む製品を製造しております。

※原材料事情により規格変更する場合がございます。

※原材料事情により規作				II -							-		nest Administra	
原材料名	単位%		主原料産地											
鶏肉	46.3	鶏肉	宮崎・鹿児島他	一般	栄養	養成分※日本食	品標準成	分表2	0154	丰版	(七	:訂)計算	値(100	Og中)
玉葱	6.7	-	北海道他											
粒状植物性たん白	5.4	大豆	米国	エネ	シル	ギー	204	kcal	E		トコ	α	0.3	mg
醸造調味料	4.7		日本他	水分		55.5	g		Ε	フ	β	0.1	mg	
馬鈴薯澱粉	4.8		北海道	蛋白質(動物性)		9.8	g	1	_	Н П-	γ	0.2	mg	
パン粉	3.5	小麦·大豆	米国・カナダ	蛋白	質	(植物性)	5.5	g	2		ル	δ	0.1	mg
純カレー	0.6		インド	脂質		4.6	g	タ	K			12	μg	
食塩	0.4		兵庫	炭水化物		22.8	g	1	В	B1		0.12	mg	
(衣)				灰分		1.8	g		В	2		0.07	mg	
パン粉	14.3	小麦	米国・カナダ	ナトリウム		337	mg		ナ・	イフ	アシン	5.7	mg	
小麦粉		小麦	米国		力	リウム	357	mg	Ξ	В	5		0.33	mg
とうもろこし澱粉	- 1		米国	無無		ルシウム	31	mg		B12		0.1	μg	
粉末状大豆たん白	6.8	大豆	ブラジル			グネシウム	41	mg		葉酸		39.5	μg	
植物性油脂(菜種)			カナダ	機リン		ン	170	mg		パントテン酸		1.07	mg	
食塩		13	日本	鉄			1.1	mg	ン	С		2	mg	
水	6.5	2		質	亜	鉛	0.7	mg	脂	飽	和		1.30	g
					銅		0.14	mg	肪	一価不飽和		1.81	g	
	¥	i e			マ	ンガン	0.35	mg	酸			0.94	g	
						レチノール	8	μg		ノス	テ	ロール	34	mg
						カロテン α	0	μg	食	水	容怕	生	0.8	g
/				ビカ	A	カロテンβ	3	μg	物繊	不	容怕	生	1.5	g
				タミ		クリプトキサンタン	0	μg	維	総	量		2.3	g
		2		シ		βーカロテン当量	3	μg	£	生塩	相	当量	0.9	g
	100.5				Ш	レチノール活性当量	9	μg						
	100.0					D	0.0	μg			_	-		

# 国内産 椎茸(菌床栽培品) 成分配合表

発行日 2024年12月3日

合口	成分表	(8訂)
及口口	HX JJ 1X	(011)

食品成分	表 (8訂)			(百)	食分100g当たり)
項	目		項	目	7,0
エネルギー	キロシ゛ュール	1072kJ		レチノール	0 μ g
エイバイー	キロカロリー	258kcal		α カロテン	
水	分	9.1g		Aβカロテン	0 μ g
たんぱく質	アジ酸組成による	14.1g		βクリプトキサンチン	0 μ g
たかはく貝	総量	21.2g		βカロテン当量	0 μ g
	トリアシルグリセロール当量	1.7g		レチノール活性当量	0 μ g
脂質	コレステロール	0mg		D	17.0 μ g
	総量	2.8g		E	のμg のμg のμg のμg 量 のμg 17.0μg のmg のmg のμg 0.48mg 1.74mg 19.0mg 量 23.0mg 0.49mg ーμg 270μg
	単糖当量	11.8g		K	
	質量計	11.2g	ビタミン	B1	0.48mg
炭水化物	差引き法による	22.1g		B ₂	1.74mg
	食物繊維総量	46.7g		ナイアシン	19.0mg
	糖アルコール	—g		ナイアシン当量	23.0mg
	炭水化物	62.5g		B6	0.49mg
有	<b>「機酸</b>	1.9g		B12	$-\mu$ g
灰	分	4.4g		葉酸	270 μ g
	ナトリウム	14mg		パントテン酸	8.77mg
	カリウム	2200mg		ビオチン	41.0 μ g
	カルシウム	12mg		C	20mg
	マグネシウム	100mg		相当量	微量
	リン	290mg	廃	棄率	0%
	鉄	3.2mg			
無機質	亜 鉛	2.7mg			
	銅	0.60mg			

モリブデン **直材料配合表** 

マンガン ヨウ素

セレン

クロム

<u> </u>		
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 (株) 宮 代 商 店
アレルギー物資	無	兵庫県神戸市兵庫区南州 1000000000000000000000000000000000000

0.96mg

 $4 \mu g$ 

5 μ g

 $5 \mu g$ 

 $3 \mu g$ 

TEL: 078-652-0068 FAX: 078-652-0069

## 22. 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

商品名	ボロニ	アカツ	Fe							
原材	† .	料	0	内容	明	細	栄	養分析 (100	g当た	り)
原材料名	配合割合	アレルケン (28品目)	GMO 【主原料】	原産国(産地) 【主原料】	備: (原材料)			成 分	栄 養	価
鶏肉	38.84%	鶏肉		兵庫県、京都府、広島 県、三重県、鹿児島			7.7	ネルギー	165	kca
				県、宮崎県、徳島県、			水	分	63.7	g
				香川県、高知県、岡山				しぱく質	9.1	g
				県、大分県、熊本県、 長崎県、佐賀県他				うち動物性)	7.5	g
							脂質		5.6	g
·								うち動物性)	5.5	g
〈衣〉	0.00%		/\01	n + //b			1 000000	水化物	20.3	g
ポテトフレーク	3.66%		分別	日本他 埼玉県、北海道			灰生	トリウム	1.4	g
米粉フレーク	3.66% 0.18%			「「「」」   日本				リウム	138	
香辛料	0.18%			インド他	~'./'-		_	ルシウム	138	mg
でん粉	0.03%		不分別	アメリカ他	とうもろこし			グネシウム	13	
植物繊維	0.03%		11/2/1/1/1	日本	270.000		無ツ		70	mg
酵母エキス	0.02%			タイ	由来原料:パン	酵母	鉄		5.4	mg
水	21.47%			兵庫県	E 70/0/11	H1 1-3-	機亜		0.4	mg
でん粉	4.22%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴	薯	銅		0.06	mg
発酵調味料	2.02%		20.00	ブラジル他	由来原料:サト		100000	ンガン	0.06	mg
砂糖	1.86%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜	菜	3	ウ素	0	μв
粉末状大豆たん白	1.43%	大豆	分別	アメリカ			セ	レン	3	μд
食塩	0.67%		5.1001.00.000	メキシコ			ク	DA	0	μд
香辛料	0.10%			インドネシア他	ペパー		モ	リブデン	0	μд
5-0-5 86 3-60				インドネシア他	ナツメグ			レチノール	21	μд
				アメリカ	ガーリック		A	β-カロテン当量	0	μд
				アメリカ	オニオンパウタ	·_		レチノール活性当量	21	μg
鉄含有酵母	0.10%			メキシコ、アメリカ				D	0.0	μg
水	12.64%			兵庫県				α	0.2	mg
加工でん粉	8.48%			タイ他			E E	β	0.0	mg
増粘剤[加工でん粉]	0.56%			タイ				γ	0.0	mg
以下余白							9	δ	0.0	mg
								K	15	μg
							157	B1	0.04	
								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	10000
								ビオチン	0.5	μg
	-						AL	C	1 62	mg
								(年 不 約 手n	1.63	g
							肪一酸。	価不飽和 価不飽和	2.57	g
								・ 他不飽和	0.82	g
							ات	水溶性	97250775	
							食物	不溶肿	0.1	g
							繊維		0.2	g
L.					1		1	UNITY THE	0.0	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