

令和7年度 冷凍加工食品等（11月・12月）使用一覧

	番号	食品名	備考
な行	1	生クリーム	
	2	生ひじき	
	3	奈良いちご&ブルーベリーゼリー	学校を通してお問い合わせください。
	4	奈良のソテーオニオン	学校を通してお問い合わせください。
	5	奈良の大豆コロッケ	学校を通してお問い合わせください。
	6	肉団子のケチャップソース	
は行	7	はるさめ	
	8	春巻き	
	9	ハンバーグ	
	10	平天	
	11	ふしそうめん	
	12	豚肉（角煮用・バラ肉）	
	13	豚ひき肉	
	14	ぶなしめじ	
	15	ぶなしめじ（奈良県産）	
	16	ぶりカツ	
	17	ベーコン	
	18	ホールトマト	
	19	ほぐしささみ	
	20	干しいたけ	

1. 生クリーム

2025年9月8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. 栄養成分(100gあたり)

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

2. 微生物規格

一般生菌数	100000cfu/ml以下
大腸菌群	陰性

3. 成分

乳脂肪分	22.0 %
------	--------

4. 種類別

クリーム

5. 賞味期限

製造後21日

6. 保存方法

要冷蔵(3～7℃)

7. 荷姿

1000ml × 12本 / ケース	
内装	ゲーブルトップ紙カルトン
外装	ダンボール箱

8. 原材料名

生乳(国産)

9. アレルギー物質

乳成分

10. 製造工場

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

以上

商品名		内容量	荷姿	商品コード	賞味期限		製造日より10ヶ月間		株式会社山忠			〒876-0811 大分県佐伯市鶴谷町1丁目4番30号 TEL(0972)23-3344 FAX(0972)24-1134	
商品名		内容量	荷姿	商品コード	原産国	長さ(mm)	幅(mm)	高さ(mm)	材質	JANコード 又はITFコード			
シ-ガニツひじき(韓国産)500g		500g	20入	1700042	日本	300	220	15	透明蒸着PET/ONY/CPP	4979457130225			
商品の御使用方法													
水戻し、水洗いせず、そのまま調理にご使用ください。お好みにあわせてお召し上がりがいただけるよう、味付けはしておりません。定番の煮物や、炊き込みご飯の他、炒め物、サラダなどにも大変よく合います。手軽に様々な料理にご使用ください。													
保存方法及び使用上の注意													
直射日光、高温多湿を避け、冷暗所にて保存してください。 開封後は、袋の口をしっかり閉じるか、密閉容器に入れて冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。													
使用原材料配合													
使用原材料名	配合比	アレルギー物質 (28品目)	原料原産地	成分名	成分値	備考							
ひじき	100.0 %	該当無し	韓国	エネルギー	14 kcal	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。							
				たんぱく質	0.9 g								
				脂質	0.3 g								
				炭水化物	5.8 g								
				糖質	0.6 g								
				食物繊維	5.2 g								
				食塩相当量	0.5 g								
				カルシウム	100 mg								
				鉄	0.6 mg								
アレルギー物質のコンタミネーション(28品目)													
可能性はございません。													
最終加工工場／最終加工地													
株式会社 山忠 本社工場 大分県佐伯市鶴谷町1丁目4番30号													
合 計	100 %	備考:											

賞味期限		製造日より10ヶ月間		株式会社山忠		〒876-0811 大分県佐伯市鶴谷町1丁目4番30号 TEL(0972)23-3344 FAX(0972)24-1134	
原産国	長さ(mm)	幅(mm)	高さ(mm)	材質	JANコード 又はITFコード		
ピース	500g	300	220	15	透明蒸着PET/ONY/CPP		
ボール	*	*	*	*	*		
ケース	20	421	296	119	ダンボール	14979457130222	
品質規格				製造工程			
規格項目	規格値	備考		条件 選別・殺菌済み原料			
一般生菌数	商業的無菌 / g			乾燥ひじき			
				▼ 水戻し			
				▼ 水切り			
				▼ 計量・真空包装			
				▼ 金属検出			
				▼ X線異物検出			
				▼ ウェイトチェック			
				▼ レトルト殺菌			
				▼ 箱詰め			
				▼ 出荷			
				常温配送			

製造工場：ケイエス冷凍食品株式会社(大阪府)

六、商品

7220879

部位等は、一括表示での括弧表示に対応させていただきます。
食品添加物には、〇印を記載しています。

産地は一次原料の生産国又は加工国です。また、産地は変更する場合がありますので、ご了承下さい。

成分値は日本食品標準成分表を基本とする推奨値（調理前）です。
但し、※の記載されている数値は実測値です。

製造工程図は、作成日時点の工程図であり、一部変更する場合がありますので、ご了承下さい。

作成日： 2025年9月5日

製造工程図は、作成日時点の工程概略であり、一部変更する場合がありますので、ご了承ください。

成分値は「日本食品標準成分表」を基本とする推定値(調理前)です。
但し、※の記載されている数値は実測値です。

産地は一次原料の生産国又は加工国です。また、産地は変更する場合がありますので、ご了承下さい。

部位等は、一括表示での括り表示に対応させて記載しています。

食品添加物には、○印を記載しています。

作成日: 2025年9月8日

7. 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	2025年5月8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	4902938033286			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	甘薯澱粉	かんしょ澱粉(国内製造)	鹿児島県・宮崎県	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 g		
	脂質		0.3 g		
	炭水化物		84.8 g		
	水分		14.7 g		
	灰分		0.2 g		
	ナトリウム		4 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⇒					
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(甘薯澱粉・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為ご了承ください。)					

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+M

8. 春巻き

ヒ/マル8-1051019-NKR国産具材の肉春巻50FeZnR 30本(1500g)×2袋／3合.xls

2024/9/18

商品一括表示

食衛生法分類:	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)×2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、ボークエキス、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・たまねぎと国産羊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る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(25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、日本、他
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、日本、他
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、日本、他
大豆粉	0.4319	アメリカ、カナダ
ボークエキス	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、ベトナム、日本、他
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

9. ハンバーグ



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当り)				
			材料名	組成%	アレルゲン	主原料産地	使用目的
エネルギー	195	kcal	鶏肉(国産)	39.0	鶏肉	国産	
水分	61.7	g	たまねぎ(国産)	19.5		日本	
たんばく質	動物性	8.2	豚脂	6.1	豚肉	日本	
	植物性	3.5	粒状植物性たん白	6.1	大豆	日本(加工地)	
脂質	10.5	g	豚肉(国産)	4.3	豚肉	日本	
脂肪酸	飽和	3.59	砂糖	1.5			
	一価不飽和	4.33	水溶性食物繊維	1.4			
	多価不飽和	1.52	酵母エキス	0.6			
コレステロール	39	mg	食塩	0.5			
炭水化物	13.9	g	トマトペースト	0.5			
食物繊維(総量)	3.1	g	ぶどう糖	0.5			
灰分	2.2	g	にんにくペースト	0.4			
無機質	ナトリウム	210	香辛料	0.2			
	カリウム	391	しょうがペースト	0.1			
	カルシウム	316	水	12.1			
	マグネシウム	33	(使用添加物)				
	リン	177	加工デンプン	6.1			品質改良
	鉄	13.5	炭酸Ca	0.5			栄養強化剤
	亜鉛	0.9	セルロース	0.5			栄養強化剤
	銅	0.10	ピロリン酸第二鉄	0.1			栄養強化剤
	マンガン	0.21					
	ヨウ素	1					
	セレン	7					
	クロム	1					
	モリブデン	1					
	レチノール	16					
ビタミン	A	αカロテン					
		βカロテン					
		クリプトキサンチン					
		βカロテン当量					
		レチノール活性当量					
	D						
		αトコフェノール					
		βトコフェノール					
		γトコフェノール					
	E	δトコフェノール					
	K						
	B1						
	B2						
	ナイアシン						
	B6						
	B12						
	葉酸						
	パントテン酸						
	ビオチン						
	C						
食塩相当量	0.5	g					
			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

作成日: 令和7年1月1日

商品名

角半平

<配合内容>

原 材 料 名	産地	アレルギー原材料	配合率(%)
魚 肉 す り 身 (イ ト ヨ リ 、 M I X)	タイ、ベトナム、インド等		76.10
澱 粉 (馬 鈴 薯)	日本		7.97
植 物 油 (な た ね 、 大 豆)	カナダ、オーストラリア、アメリカ、ブラジル等	大豆	4.32
砂 糖	タイ、南アフリカ、フィリピン等		3.15
ぶ ど う 糖	アメリカ、南アフリカ、アルゼンチン等		2.85
大 豆 蛋 白	アメリカ	大豆	1.52
食 塩	日本		0.76
加 工 澱 粉 (タ ビ オ カ)	タイ等		3.04
塩 化 K	カナダ		0.29
合 計			100.00

< 備 考 >

漁獲海域は産地に表示がある各国近海です。

原材料の産地につきましては、季節・天候などにより生育・生産状況に変動が生じるため、複数の産地の原材料を切り替えて使用、あるいは混合して使用することがございます。

魚肉には、イトヨリの他にタチウオ、ママカリ、グチ、キントキ、コチ、ハモ、クロヒラアジ、シマアジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオが含まれる可能性があります。

本製品に使用している魚は、「えび・かに」を食べています。

「卵・乳成分・小麦・えび・かに・いか・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉・山芋・りんご・ゼラチン」を含む製品と共通の設備を使用製造を行っております。

本製品は、特定原材料等28品目のアレルギーを表示しています。

本製品は、設備清掃後に製造を行っております。

<栄養成分表示(100g当り)>					
エネルギー	145	Kcal	ビタミン	レチノール	1 μg
水分	67.8	g		カロチン	0 μg
たんぱく質	8.9	g		レチノール当量	1 μg
ーフィッシュプロテイン	7.6	g		B1	0.00 mg
脂質	4.6	g		B2	0.01 mg
炭水化物	17.2	g		C	0 mg
灰分	1.5	g		食物繊維	0.0 g
無機質	ナトリウム	421 mg		食塩相当量	1.1 g
	カルシウム	14 mg		* 7訂日本食品標準成分表より	
	マグネシウム	7 mg			
	鉄	0.1 mg			
	亜鉛	0.1 mg			

株式会社 かね貞
〒470-0206
愛知県みよし市筋生町上永井田48-2
TEL (0561)34-7550

商品仕様書

作成日 2025.8.15

販売者	〒					
製造者	〒633-0082 奈良県桜井市巻野内525 (有)小西勇製麺所					Tel: 0744-42-6504
商品コード	商品名		規格	入数	荷姿	JANコード
	三輪そうめん ふし					
商品サイズ	縦 (mm)	横 (mm)	高 (mm)	重量 (g)	材質	備考
商品						
中ボール						
外ケース						
キャッチコピー						
商品の特徵・こだわり				栄養分析 (有・無)		
手延素麺製造時にできる ^{くだぎわ} 管際の曲がった部分の麺を手作業にてより分け、さらに数日間乾燥させて造っています。						
・食べ方: たっぶりの湯で茹で上げ、冷水にてもみ洗いしてサラダなどの具材として。 お味噌汁・おすまし・煮込みなどにお好みの分量を入れてそのまま煮込みます。 食用油で揚げておつまみなどに。						
原材料名	商品名 / メーカー名 / 産地		遺伝子組換	配合率 (%)	PHOTO	
小麦粉	緑飛龍・日清製粉・カナダ		無し	47.5%		
小麦粉	YC・前田産業・カナダ・アメリカ		無し	47.8%		
食塩	日本海水(株)赤穂工場			4.6%		
				%		
綿実油	綿実油・岡村製油・九州		無し	0.1%		
合計				100%		
賞味期限	a. 開封前: 保管状態の良い場所で一年			品質劣化の目安		
	b. 開封後: なるべく早く食べる。 ビニール袋に入れ常温で一ヶ月			・カビが生えた状態		
保存方法	a. 開封前: 高温多湿、直射日光の当たらない場所で保管 b. 開封後: ビニール袋に入れ保管する。 c. 季節条件:			物流方法		
製造工程	コネ → 麺圧機 → 八寸ローラー → イタギ → コナシ → カケバ → → 小引き → ふくら出し → 干し → 小割り → よりわけ → 乾燥					
備考	アレルギーとして、小麦。 本工場ではそばを含む製品を製造しています。					

12. 豚肉（角煮用・バラ肉）

商品名（規格）				豚肉バラ						
販売元 （名称）		株式会社 和 昂		製造工場 （名称）		株式会社 和 昂				
所在地 （Tel）		兵庫県伊丹市寺本6丁目19番地-2 0727-84-7636		所在地 （Tel）		兵庫県伊丹市寺本6丁目19番地-2 0727-84-7636				
製造工程 （別紙添付）						栄養成分(100gあたり) （どちらかに○をつける）				
商品内容	（八訂） 食品 番号	表示原材料名	原材料名 （食品添加物名）	配合割合 %	GMO 分別 不分別	メーカー・産地 （食品添加物） 使用目的	計算値	○	（八訂の成分表による）	
							分析値			
		豚バラ		100.00		九州・沖縄産	エネルギー		398 kcal	
									1643 kJ	
							水分		45.8 g	
							たんぱく質		13.4 g	
							脂質		40.1 g	
							炭水化物		0.0 g	
							灰分		0.7 g	
							無機質	ナトリウム	43 mg	
								カリウム	220 mg	
								カルシウム	3 mg	
								マグネシウム	14 mg	
								リン	120 mg	
								鉄	0.6 mg	
								亜鉛	1.6 mg	
								銅	0.04 mg	
							A	マンガン	0.01 mg	
								レチノール	9 μg	
								カロテン	Tr μg	
								レチノール当量	9 μg	
								D	0.1 μg	
E	0.4 mg									
K	1.0 μg									
B ₁	0.45 mg									
	B ₂	0.11 mg								
	ナイアシン	4.2 mg								
	B ₆	0.23 mg								
	B ₁₂	0.3 μg								
葉酸		2 μg								
	パントテン酸	0.62 mg								
	C	1 mg								
特定原材料 の有 無	・使用している原材料は○を付ける。									
	卵	乳	小麦	そば	落花生	大豆				
	あわび	いか	イクラ	えび	かに	くるみ				
	さけ	さば	オレンジ	キウイ	もも	りんご				
△	牛肉	○豚肉	鶏肉	ゼラチン	マカデミアナッツ	ペイジー				
	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド						
特定原材料の 注意喚起有無	有	○	同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は左記の有・無の右欄に○印を付け、上記の表に△を付ける。製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付ける。							
	無									
保存方法及び 品質保持期限	保存温度帯		冷凍		保管温度		-18度以下			
	品質保持期限		製造後 180 日		製造日付有無		有			
								脂肪酸	飽和	15.39 g
									一価不飽和	18.42 g
									多価不飽和	3.51 g
								コレステロール		70 mg
								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		0.1 g

配合表

令和7年9月26日

品名
規格

冷凍 豚ひき肉
IQF 1kg袋入り

(配合組織表)

[illegible]

14. ふなしめじ

商品名	ぶなしめじ
-----	-------

[illegible]

15. ぶなしめじ（奈良県産）

商品名	ぶなしめじ（奈良県産）
-----	-------------

[illegible]

配合表

令和7年9月26日

品名
規格

ぶりフライ

40g 乳・卵抜き

(配合組織表)

[illegible]

商 品 カ ル テ

大阪市浪速区大國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	アレルギー	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)

原料受け入れー解凍(肉温 10℃以下)ー原料処理ー塩漬けー充填ー加熱(中心部63℃、30分以上)ー冷却(10℃以下)ー原本包装ー表面殺菌(88℃±3℃、5分以上)ー冷却ークリーンルーム投入ースライサー計量・包装ー金属検査ー重量チェックー製品検査(目付・シール・異物・外観)ー箱詰めー冷蔵保管(10℃以下)ー出荷

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
	レチノール	μg	4
ビタミン	カロテン	μg	0
	β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
脂 肪 酸	葉 酸	μg	1
	パントテン酸	mg	0.77
	C	mg	1
	飽 和	g	5.20
	一価不飽和	g	6.70
食物繊維	多価不飽和	g	1.46
	コレステロール	mg	58
	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

包材情報

一括表示情報

包材画像	 No image No image		
名称	トマト・ピューレーづけ	商品区分	各種缶詰、ビン詰類
原材料名	トマト、トマトピューレー/クエン酸		
内容量	2550 g		
賞味期限	缶蓋に記載		
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください		
調理方法	-		
使用上の注意	開缶後は必ずガラスなどの容器に移しかえて、冷蔵庫で保存してください		
原産国名	イタリア		
販売者	-		
製造者	-		
輸入者	株式会社 信明商事 大阪市北区浪花町13番10号		
加工者	-		
使用方法	-		
殺菌方法	-		
でん粉含有量	-		
でん粉含有率			
固形量	1530 g	内容総量	2550 g
原料原産地名	-		
無脂乳固形分	-	乳脂肪分	-
凍結前加熱の有無	-	加熱調理の必要性	-
アルコール分	-		
その他表示項目			

アレルギー物質 該当のアレルギーには●が記されます。

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

商品規格書②							作成者		増田邦彦			
メーカー		有限会社三共椎茸					製造会社名	有限会社 三共椎茸				
商品名		日本産菌床スライス椎茸3mm×F					製造会社住所	静岡県藤枝市八幡277-1				
規格/入数		1kg/10		荷姿	1		TEL・FAX	054-641-0666 ・ 054-644-				
ケース重量		—		自社コード	—		製造工場名	有限会社 三共椎茸 八幡				
							工場所在地	静岡県藤枝市八幡277-1				
							TEL・FAX	054-641-0666 ・ 054-644-				
							JANコード	4957249 013475				
使用材料名と配合比率	階層	原材料名	原材料配合率	原材料原産地	複合原材料名	割合	最終加工国	原料メーカー	起源物質の原産国	アレルギー 28品目 該当品	遺伝子組換え区分 対象農作物	分別 不分別
	表示対象外											
	1	乾しいたけ	100%	日本	なし		日本			なし		表示対象外
	合計		100.00%									
使用農薬・残留農薬基準等 使用なし							アレルギー物質					
							原材料名	アレルゲン物質	表示の有無	表示「無」の根拠		
							なし					
牛、豚、鳥全般を由来とする原材料							添加物の有無(使用している場合は添加物名を記載すること)					
該当なし							なし					
有害性物質			該当なし									
商品画像							製品写真					
ケース写真							製品写真					
												