

令和7年度 冷凍加工食品等（1月・2月）使用一覧

番号	食品名	備考
ま行	1 マーマレード	
	2 まいたけ（香芝）	
	3 水煮せんまい	
	4 ミニワインナー	
	5 無塩バター	
	6 蒸しひきわり大豆	
	7 めんつゆ	
や行	8 焼き餃子	
	9 焼きちくわ	
	10 野菜コロッケ	
	11 ゆず（果汁）	
	12 吉野葛入りうどん	学校を通してお問い合わせ下さい。

ノハ島食品製造株式会社
愛知県東海市名和町一番割中25番地
TEL(052)603-3511 FAX(052)603-3514 e-mail:mail@kozima.co.jp

製品規格書

栄養成分表 (100gあたり)

		原材料明細表						作成日 2025.11.18			
		原材物料名 (一般名)			配合率 (%)		原産国 原产地		製造者	アレルゲン 指定28品目	GMO 表示例
		水 飲		78.13			日本	加藤化学	なし		
		トウモロコシ		90	アメリカ	なし					
		甘藷		5	日本	なし					
		馬鈴薯		5	日本	なし					
		ハ朔果皮		11.97			奈良県	ハ朔	みかん		
		温州みかん／レモン		5.99							
		砂糖		2.49					砂糖		
		胡蘿蔔根部		100	北海道	なし					
		バクチソ		0.80	シトラス等	100	世界各地	オーストリア	丸善薬品	なし	
		トウモロコシ			ヨーロッパ各地	なし					
		甘藷			ヨーロッパ各地	なし					
		アガベ		0.20	シトラス等	100	世界各地	オーストリア	丸善薬品	なし	
		ケア豆			ヨーロッパ各地	なし					
		クエン酸Na		0.07	ヨーロッパ各地	なし					
		クエン酸		0.30	ヨーロッパ各地	なし					
		マグネシウム			ヨーロッパ各地	なし					
		リン		2.49	ヨーロッパ各地	なし					
		鉄		0.11	ヨーロッパ各地	なし					
		西鉛		0.02	ヨーロッパ各地	なし					
		鈸		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		マンガン		0.02	ヨーロッパ各地	なし					
		ヨウ素		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		繊維		1.22	ヨーロッパ各地	なし					
		不溶性		0.43	ヨーロッパ各地	なし					
		総量		1.65	ヨーロッパ各地	なし					
		脂飽和		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		脂肪		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		一価不飽和		0.01	ヨーロッパ各地	なし					
		多価不飽和		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		トランス脂肪酸		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		レチノール		0.0	ヨーロッパ各地	なし					
		ビタミンA		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		ビタミンD		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		βカロテン		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		αカロテン		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		クリフトキサンチン		12.18	ヨーロッパ各地	なし					
		クリフトキサンチン		144.21	ヨーロッパ各地	なし					
		βカロテン当量		0.0	ヨーロッパ各地	なし					
		レチノール活性当量		6.9	ヨーロッパ各地	なし					
		ビタミンD		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		アトコフェロー		0.40	ヨーロッパ各地	なし					
		βトコフェロー		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		γトコフェロー		0.07	ヨーロッパ各地	なし					
		δトコフェロー		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		ビタミンK		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		ビタミンB1		0.01	ヨーロッパ各地	なし					
		ビタミンB2		0.01	ヨーロッパ各地	なし					
		ナイアシン		0.07	ヨーロッパ各地	なし					
		B6		0.01	ヨーロッパ各地	なし					
		B12		0.00	ヨーロッパ各地	なし					
		葉酸		3.58	ヨーロッパ各地	なし					
		群		0.11	ヨーロッパ各地	なし					
		ビタミンC		19.67	ヨーロッパ各地	なし					

注) ただし、品質に影響しない範囲で一部原材料が予告なく変更になることがあります。

含有アレルゲン表示品目

特定原材料(義務表示品目)

▲	乳	▲	卵	▲	小麦	▲	ソバ	▲	落花生	エビ	カニ
▲	クリミ	▲	ガラナ								

特定原材料に準ずるもの(推奨表示品目)

▲	アワビ	イカ	イクラ	▲	オレンジ	▲	カイコ	▲	ハチミツ	牛肉	サケ
▲	大豆	▲	鶏肉	▲	ハチミツ	▲	ハチミツ	▲	モモ	▲	ヤマイモ
▲	サバ	▲	ゼラチン	▲	ごま	▲	アーモンド	▲	マカデミアナッツ	▲	リンゴ
▲	ヒタミンK	0.00	カ内銀杏								ビタミンC

但し 製品に含まれるもの② 同一工場で使用しているもの◆ 同一工場で使用しているもの◆

原材料表示例

穀類類水飴	和風製造	・砂糖	・柑橘類ハ朔	・温州みかん	・ゲル化剤(ベクチン)	・酸味料	・増粘剤(ゲル化剤)
ホッパーに移動	⇒ 金属検査	⇒ 原料混含	⇒ 糖度調整	⇒			

原料種量 ⇒ 二重袋に投入 ⇒ 原料混含 ⇒ 糖度調整 ⇒

ホッパーに移動 ⇒ 金属検査 ⇒ 充填 ⇒ 冷却 ⇒ 梱包

日本製品規制成分表 (八目) 準備2023年により封印

ver-1(Bピスタチオ)

2. まいたけ (香芝)

商品名	まいたけ（香芝）
-----	----------

原材料名	アレルゲン
まいたけ	無し

配合分析表

3. 水煮ぜんまい

商品名
國產せんまい水素

7訂日本食品標準規格による



製造、加工地、販売者
(有)アルエーフーズ
下関市豊浦町黒井1673-5
Tel 083-774-3153

4. ミニワインナー

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 兵庫県加古郡稻美町六分一1362-40

株式会社 印南食品
 商品コード 500315

商品名		荒挽ミニカクテルワインナー					
原材料の内容明細					栄養分析(100g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	72.18%	鶏肉		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	195 kcal
豚脂	8.66%	豚肉		島根県、鳥取県、広島県、兵庫県、鹿児島県他		水分	62.1 g
でん粉	5.05%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯	たんぱく質	16.1 g
発酵調味料	4.48%			ブラジル他 香川県他	由来原料:サトウキビ 由来原料:米	(うち動物性)	15.7 g
<糖類>						脂質	11.1 g
粉あめ	2.89%		不分別	アメリカ、ブラジル他	GMO対象:トウモロコシ	(うち動物性)	11.1 g
砂糖	1.17%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜	炭水化物	8.9 g
食塩	1.37%			メキシコ		灰分	2.5 g
酵母エキス	0.79%			タイ 大分県他	由来原料:トルラ酵母	ナトリウム	690 mg
香辛料	0.38%			スペイン インドネシア他 メキシコ他 トルコ他	パプリカ ペッパー オールスパイス ローズマリー	カリウム	258 mg
水	3.03%			兵庫県		カルシウム	4 mg
以下余白						マグネシウム	21 mg
						リン	149 mg
						鉄	0.3 mg
						亜鉛	0.5 mg
						銅	0.03 mg
						マンガン	0.02 mg
						ヨウ素	0 μg
						セレン	13 μg
						クロム	1 μg
						モリブデン	2 μg
						A レチノール	14 μg
						A β-カロテン当量	12 μg
						レチノール活性当量	15 μg
						D	0.1 μg
						B α	0.3 mg
						B β	0.0 mg
						B γ	0.0 mg
						B δ	0.0 mg
						C K	17 μg
						C B1	0.08 mg
						C B2	0.08 mg
						C ナイアシン	8.1 mg
						C B6	0.42 mg
						C B12	0.2 μg
						C 葉酸	9 μg
						C パントテン酸	1.28 mg
						C ビオチン	2.8 μg
						C C	2 mg
						D 飽和脂肪酸	3.88 g
						D 一価不飽和	4.90 g
						D 多価不飽和	1.46 g
						E コレステロール	58 mg
						F 食物繊維 水溶性	0.0 g
						F 不溶性	0.0 g
						F 総量	0.0 g
合計	100.00%					食塩相当量	1.8 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・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

5. 無塩バター

発行日： 2022年2月14日

【商品名】 高千穂バター(食塩不使用)	内容量	450g × 30個/ケース	JAN	ピース	-
	種類別	バター	コード	ケース	-

賞味期限(製造日含む)	24ヶ月[未開封]	表示例	YY.MM.DD	解説法	YY=西暦下2桁 MM=月 DD=日
保管条件	冷凍(-18°C以下)	食品に使用した場合の表示方法		「バター」もしくは「乳製品」	

荷姿(内装)	アルミ箔入りパーチメント紙	材質・重量(内装)	紙/アルミ・3g	サイズ(内装)・商品重量	120×63×63mm・453g
荷姿(外装)	ダンボール	材質・重量(外装)	ダンボール紙/ポリエチレン[内袋・透明]・440g	サイズ(外装)・商品重量	330×249×209mm・14kg

製品画像	一括表示内容	特徴											
	<table border="1"> <tr><td>種類別</td><td>バター</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>生乳(国産)</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>450g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>底面に記載</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>-18°C以下で冷凍保存</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>南日本酪農協同株式会社 都城工場 宮崎県都城市高木町5282番地</td></tr> </table>		種類別	バター	原材料名	生乳(国産)	内容量	450g	賞味期限	底面に記載	保存方法	-18°C以下で冷凍保存	製造者
種類別	バター												
原材料名	生乳(国産)												
内容量	450g												
賞味期限	底面に記載												
保存方法	-18°C以下で冷凍保存												
製造者	南日本酪農協同株式会社 都城工場 宮崎県都城市高木町5282番地												
	製菓、製パン等の原料として。	●解凍は、10°C以下の冷蔵条件でお願いします。●解凍後は、10°C以下で冷蔵し、早めにご使用ください。●臭気を吸着し易いの他からの「移香」にご注意ください。 ●品質劣化の見分け方：脂肪酸化による風味劣化および臭い吸着による異常風味。											

規格	項目	規格	検査方法	項目	規格	検査方法
	外観・性状	固形状	目視検査		大腸菌群	陰性
	色調・風味	淡黄乳白色・バター特有の風味	官能検査		一般生菌数/g	1000個以下
	水分	15.0%以下	常圧加熱乾燥法、他		カビ・酵母数/g	10個未満
	乳脂肪分	83.0%以上	エーテル抽出法、他			

栄養成分値【分析値】 100gあたり	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量				
	761 kcal	0.6 g	84.2 g	0.3 g	0.04 g				

配合表	原材料: 添加物	配合率	種別	添加物用途	起源原料	原産地もしくは製造地	GMO	アレルギー物質(28品目中)
	生乳	100.00	原材料	-	生乳	九州	対象外	乳
	合計(%)	100.00						

アレルギー物質のコンタミネーションの可能性 無 製造終了後にCIP洗浄及び手洗い洗浄を実施している為。また製造順番を考慮して製造している為。

工程	[生乳受入] → ろ過(80メッシュ) → 貯乳 → ろ過(80メッシュ) → 殺菌(83.5°C±2.5°C 20秒間) → 冷却 → 遠心分離 → [クリーム] → 冷却 → エージング → 金属異物除去(8,000ガウス以上) → 加温 → チャーニング → 水洗 → ワーキング → 充填・成型 → X線異物検査(テストピース SUS球:0.8mm φ SUS線:0.5mm φ × 2mm) → 賞味期限個装印字 → 印字検査 → 重量検査 → 箱詰め → 重量検査 → 製品検査 → 冷凍保管(-18°C以下)

備考	● 商品名の『高千穂』は登録商標であり、原産地名ではありません。

会社名(販売者)	所在地(販売者)
南日本酪農協同株式会社	宮崎県都城市姫城町32街区3号

会社名(製造者)	所在地(製造者)
南日本酪農協同株式会社 都城工場	宮崎県都城市高木町5282番地

会社名(問合先)	所在地(問合先)
南日本酪農協同株式会社 大阪支店	大阪府吹田市江坂町1丁目23番20号 TEK第2ビル6階 【TEL】06-6386-1871 【FAX】06-6386-0094

南日本酪農協同株式会社

6. 蒸しひきわり大豆

Page. 1/3

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	ホシエヌ コクサンタイズ(クラッシュタイプ) ほしえぬ 国産大豆(クラッシュタイプ)				適用日 メーカー名	2025年7月29日 キューピーカブシキガイシャ キューピー株式会社	
	共通商品コード(JAN)	4901577030703	JAN(内箱)			JAN(外箱)	ITFコード
ブランド名	ほしえぬ	メーカー別コード	31156	PB/NB 分類	NB	荷姿規格	1kg/6袋



サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
商品	230	305		1014 g	1
サイズ	長面(mm)	短面(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)	入数
内箱				g	
外箱	403	286	125	6444 g	6
梱				g	

アレルギー物質情報							
★えび	×	アーモンド	×	ごま	×	もも	×
★かに	×	あわび	×	さけ	×	やまいも	×
★くるみ	×	いか	×	さば	×	りんご	×
★小麦	×	いくら	×	大豆	●	ゼラチン	×
★そば	×	オレンジ	×	鶏肉	×	魚介類	×
★卵	×	カシューナッツ	×	バナナ	×		
★乳成分	×	キウイフルーツ	×	豚肉	×		
★落花生	×	牛肉	×	マカダミアナッツ	×		

アレルゲンコンタミ注意喚起
ラインコンタミ:無し
注意喚起:無し

栄養成分情報			表示有無	有
分析・計算単位	(100g当たり)			
エネルギー	176 kcal	たんぱく質	14.8 g	
脂質	9.8 g	炭水化物	8.4 g	
		食塩相当量	0.1 g	
備考	糖質1.8g、食物繊維6.6g ※この表示値は目安です。※理論値より算出			

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	製造日を含め18ヵ月(1ヵ月=30日)
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
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	国産大豆を八つ割にカットし、加熱した商品です。挽肉の代わり、刻んだ野菜と合わせる等、さまざまなメニューに簡単にご使用いただけます。

召し上がり方・利用方法	
そのままお使いいただけます。サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。	

酒類識別区分 当該ケースに酒類を含まない

酒類分類 一

アルコール分(%) 一

一括表示情報	
名称	大豆加工品
原材料名	大豆(分別生産流通管理済み)(国産)、食塩、(一部に大豆を含む)
内容量	1kg
固形量	—
内容総量	—
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
原産国	—
原料原産地名	—
使用上の注意	▲開封時、袋のフチで手を切らないようにご注意ください。 開封後要冷蔵(1°C~10°C) 開封後はなるべくお早めにご使用ください。
調理方法	そのままお使いいただけます。サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。
使用方法	—
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
凍結前加熱の有無	—
加熱調理の必要性	—
でん粉含有率	—
無脂乳固形分	—
乳脂肪分	—
賞味期限	枠外下部に記載しております。
その他表示	製造所=コープ食品株式会社 福島県福島市瀬上町字南中川原12-1 コープ食品㈱はキューピーグループの会社です。

企業情報	
製造者名	コープ食品株式会社
製造者住所	東京都調布市仙川町2-5-7
製造者電話	—
販売者名	キューピー株式会社
販売者住所	東京都渋谷区渋谷1-4-13
販売者電話	—
輸入者名	—
輸入者住所	—
輸入者電話	—
加工者名	—
加工者住所	—

工場情報(製造所/加工所)	
工場名	コープ食品株式会社 東北工場
工場住所	福島県福島市瀬上町字南中川原12-1

備考	
—	—

7. めんつゆ

商品名	めんつゆ
-----	------

原材料名	アレルゲン
しょうゆ	小麦 大豆
砂糖	
醸造酢	
食塩	
かつおぶし	
かつおエキス	
さばぶし	鯖
米発酵調味料	
魚介エキス/調味料（アミノ酸等）	
酒精	
カラメル色素	
増粘剤（キサンタン）	

商品力ルテ（七訂版）

8. 焼き餃子

商品コード	30013282	配合No.	54-2009-02	JANコード	4979515132826	規格	24 g
-------	----------	-------	------------	--------	---------------	----	------

NKR餃子 焼き目付き (鉄・Ca)

カートン寸法	L 340 mm × W 215 mm × H 145 mm	商品サイズ	88mm×25mm×28mm程度	袋材質	紙板
カートン内重量	2819 g	包装後サブ	210mm×167mm×33mm程度	封材質	PE

原材料名(原材料内訳)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
-------------	-----	-------------------	--------

野菜 (キャベツ)	28.1	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
野菜 (たまねぎ)	6.2	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
野菜 (にら)	1.2	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
食肉 (豚肉)	8.7	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
食肉 (鶏肉)	6.8	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
豚脂	6.2	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
小麦粉加工食品	1.2	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
小麦粉	0.6	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
大豆	0.4	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
食塩	0.3	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
酵母エキス	0.2	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
砂糖	0.2	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
香辛料	0.1	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
皮 (小麦粉)	20.0	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
皮 (植物油脂)	2.4	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
皮 (糖類 (ぶどう糖))	0.4	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
皮 (鶏卵)	0.1	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
皮 (大豆粉)	0.2	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
水	11.1	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
加工デンプン	5.3	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
炭酸C a	0.3	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
トロース	0.1	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地

原材料名(原材料内訳)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地
-------------	-----	-------------------	--------

エネルギー	217 kcal	水分	58.5 g
たんぱく質	5.6 g	脂質	9 g
脂肪	11.3 g	一価不飽和脂肪酸	3.06 g
多価不飽和脂肪酸	4.09 g	多価不飽和脂肪酸	1.95 g
コレステロール	16 mg	炭水化物	23.2 g
糖質	—	食物繊維	1.2 g
灰分	1.4 g	皮 (植物油脂)	270 mg
カルシウム	165 mg	カルシウム	170 mg
マグネシウム	16 mg	マグネシウム	16 mg
リボン	80 mg	鉄	13.1 mg
亜鉛	0.6 mg	銅	0.06 mg
ヨウ素	0.14 mg	マグノン	0.14 mg
2.製造の考慮	0 mg	セレン	10 mg
3.製造終了後商品の保管時の洗浄の徹底	0 mg	クロム	1 mg
添加物表示	0 mg	モリブデン	7 mg
加工デンプン、炭酸C a、トロース、ビロース、アルギン酸、調味料 (アミノ酸)、乳化剤、安定剤 (マリン)	0 mg	レチノール	3 mg
アーチカル	0 mg	A α-加デジ	0 mg
β-カルボキサゼン	58 mg	B β-加デジ	1 mg
レチノール活性当量	58 mg	C β-カルボキサゼン	1 mg
D	8 mg	K	30 mg
α-トコフェロール	0.5 mg	B 1	0.12 mg
β-トコフェロール	0.1 mg	B 2	0.07 mg
Y-トコフェロール	1.4 mg	B 6	0.15 mg
6-トコフェロール	0.3 mg	B 12	0.1 mg
葉酸	63 µg	ナイアシン	1.9 mg
パントテン酸	0.47 mg	ビオチン	1.6 mg
熱源	0.7 mg	C	13 mg

食塩相当量	0.70 g	エネルギー	たんぱく質、炭水化物、灰分、
		ナトリウム、微生物群	陰性、性、黄疸)

ナトリウム	10万/9以下	一般生菌数	10万/9以下
		微生物群	陰性、性、黄疸)

微生物群	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

細菌	10万/9以下	大腸菌群	陰性
		微生物群	陰性、性、黄疸)

商品力ルテ（七訂版）

8. 焼き餃子

商品コード	30013282	配合No.	54-2009-02	JANコード	4979515132826	規格	24 g	2025/11/11
NKR餃子 焼き目付き (鉄-Ca)				荷姿	100個	賞味期限	12ヶ月	
カートドサイズ	L 340 mm × W 215 mm × H 145 mm	商品サイズ	88mm×25mm×28mm程度	袋材質	PE			
カートド重量	28.19 g	包装後サイズ	210mm×167mm×33mm程度	ガラ材質				
風袋込重量	255.0 g	風袋込重量		PP				
カートン期限表示印刷		賞味期限表示印刷	26.1.27 / 250127 / 時間	トレー材質	PP			
原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)	現在使用産地	エネルギー	217 kcal			
ヒドリン酸	0	-	国内製造	水分	58.5 g			
調味料(アミノ酸)	0	-	ベトナム製造	たんぱく質	5.6 g			
乳化剤	0	大豆	国内製造	脂質	11.3 g			
安定剤(タリンド)	0	-	国内製造	脂質	3.06 g			
				脂肪	1-飽和			
				脂肪	多価不飽和			
				脂肪	加工デンプン			
				脂肪	大豆粉			
				脂肪	加工デンプン、乳化剤、安定剤(タリンド)、(一部)ハ			
				脂肪	大豆・大豆・鶏肉・豚肉を含む)			
				糖質	23.2 mg			
				糖質	-			
				食物繊維	1.2 g			
				灰分	1.4 g			
				ナトリウム	270 mg			
				カルシウム	165 mg			
				カルシウム	170 mg			
				マグネシウム	16 mg			
				マグネシウム	80 mg			
				リジ	13.1 mg			
				鉄	0.6 mg			
				鉄	0.06 mg			
				銅	0.14 mg			
				マンガン	0.09 mg			
				ヨウ素	0 μg			
				セレン	10 μg			
				クロム	1 μg			
				モリブデン	7 μg			
				レチノール	3 μg			
				α-カロテン	0 μg			
				β-カロテン	58 μg			
				β-カリフラワサイン	1 μg			
				β-カロテン当量	58 μg			
				レチノール活性当量	8 μg			
				D	0.0 μg			
				α-トコフェロール	0.5 mg			
				β-トコフェロール	0.1 mg			
				Y-トコフェロール	1.4 mg			
				δ-トコフェロール	0.3 mg			
				K	30 μg			
				B 1	0.12 mg			
				B 2	0.07 mg			
				ナイアシン	1.9 mg			
				B 6	0.15 mg			
				B 12	0.1 μg			
				葉酸	63 μg			
				パントテン酸	0.47 mg			
				ビタミン	1.6 μg			
				C	13 mg			
				食塩相当量	0.70 mg			
				エネルギー	10万/9以下			
				水分	水分子量			
				脂質	脂肪酸相当量			
				蛋白質	蛋白質相当量			
				炭水化合物	碳水化合物相当量			
				ビタミン	ビタミン相当量			
				ナトリウム	ナトリウム相当量			
				酵母	酵母相当量			
				砂糖	砂糖相当量			
				調味料	調味料相当量			
				香料	香料相当量			
				着色料	着色料相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				保存料	保存料相当量			
				酸化剤	酸化剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			
				防腐剤	防腐剤相当量			
				漂白剤	漂白剤相当量			
				殺虫剤	殺虫剤相当量			
				除草剤	除草剤相当量			
				殺菌剤	殺菌剤相当量			

9. 焼きちくわ

作成日: 令和7年1月1日

商品名

竹輪

<配合内容>

原 料 名	産 地	アレルギー原材料	配合率(%)
魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ、MIX)	ベトナム、タイ、インド、アメリカ		83.69
澱粉(馬鈴薯・とうもろこし)	日本、アメリカ		9.30
ぶどう糖	アメリカ、南アフリカ、アルゼンチン等		2.79
砂糖	タイ、南アフリカ、フィリピン等		2.19
食塩	日本		0.98
炭酸Ca	日本		0.70
塩化K	カナダ		0.35
合 計			100.00

< 備考 >

炭酸Caは主に貝殻、サンゴ由来の物を使用しております。

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場合がございます。

魚肉には、イトヨリ、タチウオ、ママカリの他にグチ、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・大豆」を含む製品と共に設備を使用し、製造を行っております。

本製品は、特定原材料等28品目のアレルゲンを表示しています。

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	100	Kcal	ビタミン	レチノール	1	μg	
水分	72.6	g		カロチン	0	μg	
たんぱく質	9.3	g		レチノール当量	1	μg	
—フィッシュプロテイン	9.3	g		B1	0.00	mg	
脂質	0.3	g		B2	0.01	mg	
炭水化物	15.3	g		C	0	mg	
灰分	2.5	g		食物纖維	0.0	g	
無機質	ナトリウム	533	mg	食塩相当量	1.4	g	
	カルシウム	292	mg	* 7訂日本食品標準成分表より			
	マグネシウム	8	mg				
	鉄	0.1	mg				
	亜鉛	0.2	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

10. 野菜コロッケ

◆原材料詳細情報◆

品番	株式会社株のちぬや 香川県三豊市豊中町本山乙708番地 ちぬや冷食株式会社	一次成分名 野菜(ばれいしょ) 野菜(にんじん) 野菜(かぼちゃ) 野菜(たまねぎ) 野菜(えだまめ)	添加物物質名 野菜(ばれいしょ) 野菜(にんじん) 野菜(かぼちゃ) 野菜(たまねぎ) 野菜(えだまめ)	配合率 33.24 日本 7.12 日本 4.75 日本 4.75 日本 1.78 日本	产地または加工地 アレルギー物質
商品コード	2016441	製造工場① 香川県三豊市豊中町本山乙703番地			
商品名	NKR15種国産野菜コロッケ60g(Fe-Ca)	製造工場②			
規格	(60g×10)×10/2				
◆栄養成分情報(100gあたり)◆ (※エネルギー、水分、たんぱく質、炭水化物、灰分、カリウム、鉄は実測値)					
エネルギー	145 Kcal	β-カロテン クリプトキサンチン	ビタミンC 飽和脂肪酸	654 μg 3 μg	mg g
水分	66.5 g	β-カロテン当量 レチノール当量	一価不飽和脂肪酸 多価不飽和脂肪酸	0.37 g 0.21 g	mg g
たんぱく質	3.8 g	ビタミンD	コレステロール	0.20 g	mg
脂質	3.3 g	α-トコフェロール	水溶性食物繊維	0 mg	mg
炭水化物	25.0 g	β-トコフェロール	不溶性食物繊維	0.4 g	g
カリウム	190 mg	γ-トコフェロール	食物繊維総量	1.1 g	g
カルシウム	160 mg	δ-トコフェロール	糖質	1.5 g	g
マグネシウム	14 mg	ビタミンK	2 μg 食塩相当量	23.5 g	g
リジン	29 mg	ビタミンB1	シヨ糖	0.5 g	g
鉄	2.0 mg	ビタミンB2	クロム	- g	g
亜鉛	0.2 mg	ナイアシン	セレン	0 μg	g
銅	0.06 mg	ビタミンB6	ヨウ素	7 μg	g
マンガン	0.13 mg	ビタミンB12	ビオチン	0 μg	g
レチノール	0 μg	葉酸	糖類	0.6 μg	g
α-カロテン	228 μg	ハントナン酸		- g	g
				22 乳化剤 23 ピコリニ酸鉄 24 飼料又は食品素材	mg
				25 水	mg
作成者	確認者				
					
2023.11.10	2023.11.10				

・原材料詳細情報：「副材料」は食品素材の情報は、アレルゲン情報を以外非開示とさせていただきます。

・原材料詳細情報： 添加物情報及び未掲げの「水」は部材(中身、衣など)とそれとの合算値で表しております。部材の表示順位は、添加物及び水を部材へ割り振った状態で作成しておりますので、当分析表の順位は異なる場合があります。

アレルギー物質 小麦・大豆

11. ゆず（果汁）

品質規格書

作成日 2025年 1月 1日

商品名	ゆづ果汁1.8L		帳合先				
商品分類	ゆづ果汁		住所				
			製造元	JA徳島市 農産工場			
			住所	徳島県名東郡佐那河内村下字菅沢184			
使用原材料名(産地、品種等)							
品名	産地	比率	一般性状				
ゆづ	徳島	100%	形状	液体			
			色調	淡黄白色(黄白色、乳黄白色)混濁果汁			
添加物	アレルゲン	GMO	香り	爽やかで纖細な香り			
なし	なし(特定原材料等28品目)	対象外	風味	まろやかな酸味			
分析規格			その他	果汁上部に多少の精油及びパルプが浮き下部にもパルプ沈殿が認められる			
項目	規格値	測定(分析)法					
PH	2.50～2.70	日本農林規格法に準ずる	微生物規格				
屈折示度(Bx)	8～8.7	日本農林規格法に準ずる	項目	測定値	試験方法		
パルプ	1.6～3.1%	日本農林規格法に準ずる	酵母	100/ml以下	ポテトデキストロース寒天平板培養法		
総酸	5.2～6.31%	日本農林規格法に準ずる	カビ	5/ml	ポテトデキストロース寒天平板培養法		
アミノ態チツソ	27.2～36mg/100ml	日本農林規格法に準ずる	一般生菌数	30以下	標準平板菌数測定法		
還元型ビタミンC	27.2～45mg/100ml	日本農林規格法に準ずる	大腸菌群	陰性	デゾキシコレート培地培養法		
回収油	0.302～1.05ml/100ml	日本農林規格法に準ずる					
エネルギー	21Kcal	7訂	環境汚染物質				
水分	92g%	7訂	項目	分析値	測定(分析)法		
タンパク質	0.5g	7訂	重金属	検出されず	原子吸光光度法		
脂質	0.1g	7訂	ヒ素	〃	DDTC銀・吸光光度法		
炭水化物	7g	7訂					
灰分	0.4g	7訂	残留農薬	検出されず	ガスクロマトグラフ法		
食塩相当量	0g	7訂					
比重	1.032	比重計	商品形態				
			項目	規格値	材質等		
			外装	1本入り(135mm×135mm×420mm)	ダンボール		
				6本入り(270mm×395mm×435mm)	P箱		
			容量(サイズ)	1.8L	ビン		
			重量	白箱1本入り(3.2kg)			
項目	賞味期限	保存方法		白箱6本入り(18kg)			
開封前	製造後 1年6ヶ月	冷蔵2～5°C	商品画像・ラベル等				
開封後	速やかに使用	冷蔵2～5°C					
最終商品表示例 ゆづ果汁							
製造工程 ゆづ果実 → 選別 → 洗浄 → 乾燥 → 榨汁 → ろ過 → 冷却 → 攪拌 → ラインマグネット → ラインストレーナー → 充填 → 検品 → 冷蔵(1.8Lビン)保管							

(注) ゆづ果汁はゆづ果実をそのまま搾汁した果汁であるため、原料果実の個体差により、搾汁した果汁の品質も異なることがある。品質規格はあくまで一般的な品質を表すものであり、全てのゆづ果汁の品質を保証するものではない。