

## 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	水煮ぜんまい	
	4	ミニウィンナー	
	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。

小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

商品名	マーマレード (奈良県産) 1kg			
名称	マーマレード	コード	41302	
商品概要	分類	●ジャム類	菓子類	その他( )
	形状	●液体	粉末	●その他( )
区分	●一般品	受注製造	特注品	●その他( )
	内装材質	PET12#(L-LDPE45#)	サイズ(mm)	縦(260)×横(150)×高(30)
荷姿	内容量	1000g	重量	g
	外装材質	段ボール	サイズ	縦(445)×横(300)×高(110)
単位	ケース容量	1000g	×	10
	総重量	12	kg	
果実特有の色、香味を有し、展性に優れている。保形性が良く、汎用性が高い。熱耐性は低い。奈良県産果実を使用				
商品説明				
JANコード	冷凍 (℃以下)	冷蔵 (℃以下)	常温 (℃)	● 常温
輸送条件	その他追加条件・注意事項等 (凍結しないこと)	凍結しないこと		
保管条件	冷凍 (℃以下)	冷蔵 (℃以下)	常温 (℃)	● 常温
賞味期限	開封前	製造後 365 日		
	開封後	10 日	保存条件	冷蔵
表示責任者	製造社名	小島食品製造株式会社		
製造工場	住所	愛知県東海市名和町一番割中25番地		
	製造社名	小島食品製造株式会社		
製造工場	住所	愛知県東海市名和町一番割中25番地		
	製造所固有記号			
製造工場	住所			
	製造所固有記号			

検査項目

規格項目	単位	実測値	保証値	測定方法
外観(色沢等)		淡黄色		目視
香味		良好		官能試験
夾雑物		目立たない		目視
糖度		60±2.0		屈折糖度計
pH		3.5±0.5		ガラス電極
内容量	g	1000g以上		上皿電子天秤
流量	%	50%以下		社内規格

製造工程

原料秤量	⇒	二重窯に投入	⇒	原料混合	⇒	糖度調整	⇒	
ホッパーに移動	⇒	金属検査	⇒	充填	⇒	冷却	⇒	梱包
⇒	保管	⇒	出荷 (常温路線便)					

栄養成分表 (100gあたり)

エネルギー		1026	KJ
水分		240	Kcal
成分	蛋白質	39.22	g
	脂質	0.19	g
組成分	炭水化物	0.06	g
	灰分	60.43	g
組成	コレステロール	0.10	g
	食塩相当量	0.00	mg
無機	カリウム	0.04	g
	ナトリウム	16.7	mg
有機	カルシウム	24.03	mg
	カルシウム	5.76	mg
性質	マグネシウム	2.29	mg
	リン	2.49	mg
繊維	鉄	0.11	mg
	亜鉛	0.02	mg
質	銅	0.00	mg
	マンガン	0.02	mg
繊維	ヨウ素	0.00	mg
	水溶性	1.22	g
性質	不溶性	0.43	g
	総量	1.65	g
脂肪	飽和	0.00	g
	一価不飽和	0.00	g
酸	多価不飽和	0.01	g
	トランス脂肪酸	0.00	g
ピ	レチノール	0.0	μg
	αカロテン	0.00	μg
タ	βカロテン	12.18	μg
	クリプトキサンチン	144.21	μg
ミ	βカロテン当量	0.0	μg
	レチノール活性当量	6.9	μg
ニ	ビタミンD	0.00	μg
	αトコフェロール	0.40	mg
ン	βトコフェロール	0.00	mg
	γトコフェロール	0.07	mg
群	δトコフェロール	0.00	mg
	ビタミンK	0.00	μg
	ビタミンB1	0.01	mg
	ビタミンB2	0.01	mg
	ナイアシン	0.07	mg
	B6	0.01	mg
	B12	0.00	μg
	葉酸	3.58	μg
	パントテン酸	0.11	mg
	ビタミンC	19.67	mg

炭水化物は糖質と繊維質の和とする。  
日本食品標準成分表 (7版) 増補2023年により計量

原材料明細表

原材料名 (一般名)	配合率 (%)	一次原料	配合率 (%)	原産国	製造者	アレルギー	GMO	表示例
水飴	78.13	トウモロコシ	90	アメリカ	加藤化学	なし	不使用	糖類
		甘藷	5	日本		なし		
		馬鈴薯	5	日本		なし		
ハチミツ	11.97			奈良県		なし		ハチミツ
温州みかんパルプ	5.99			奈良県		なし		みかん
砂糖	2.49			北海道		なし		砂糖
ベクチン	0.80	甜菜根	100	北海道	GENU	なし	不使用	ゲル化剤
		シトラス等	100	世界各地		なし		
クエン酸	0.30	トウモロコシ		オーストラリア	丸善薬品	なし	不使用	酸味料
		甘藷		オーストラリア		なし		
クアガム	0.20	クア豆		デンマーク	GENU	なし		増粘多糖類
クエン酸Na	0.07	クエン酸		オーストラリア	丸善薬品	なし		pH調整剤
		苛性ソーダ		オーストラリア		なし		
オレジンオイル	0.05			東京都	脂研香料	なし		香料
合計	100.00							

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。

含有アレルギー表示品目

特定原材料 (義務表示品目)

▲ 乳	▲ 卵	▲ 小麦	▲ ソバ	▲ 落花生	▲ エビ	▲ カニ
▲ クルミ	▲ 大豆	▲ 鶏肉	▲ バナナ	▲ アーモンド	▲ マカデミアナッツ	▲ ピスタチオ

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	▲ オレシジ	▲ 秋刀魚	▲ 牛肉	▲ サケ
▲ 大豆	▲ 鶏肉	▲ バナナ	▲ 豚肉	▲ モモ	▲ ヤマイモ	▲ リンゴ
▲ サバ	▲ せうちん	▲ こま	▲ アーモンド	▲ マカデミアナッツ	▲ ピスタチオ	▲

但し 製品に含まれるもの◎ 同一ラインで使っているもの▲ 同一工場で使用しているもの◆

原材料表示例

糖類(水飴(愛知県製造) 砂糖)、柑橘類(ハチミツ、温州みかん)/ゲル化剤(ベクチン)、酸味料、増粘剤(クアガム)、クエン酸Na、香料

ver1-8(ピスタチオ)

## 2. まいたけ (香芝)

商品名	まいたけ（香芝）
-----	----------

[illegible]

商品名  
国産ぜんまい水煮

商 品 名

国産ぜんまい水煮

### 3. 水煮ぜんまい

令和7年9月18日

規格 1kg

**栄養成分(可食部 100g当り)**

エネルギー	21kcal
水分	94.2%
たんぱく質	1.1g
脂肪	0.4g
炭水化物	4.1g
灰分	0.2g
ナトリウム	2mg
食塩相当量	0.0g

7訂日本食品標準成分表による

原材料	配合	アレルギー	添加物
ぜんまい	97%		
ph調整剤として			
水	2.5%		
ビタミンC	0.25%		
ミョウバン	0.25%		
		7	



製造、加工地、販売者

(有)アールエフーズ

下関市豊浦町黒井1673-5

Tel 083-774-3153



## 4. ミニウインナー

## 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 兵庫県加古郡稲美町六分ー1362-40

株式会社 印南食品

商品コード 500315

商 品 名		荒挽ミニカクテルウインナー						
原 材 料 の 内 容 明 細						栄 養 分 析 （ 100 g 当 た り ）		
原 材 料 名	配合割合	アレルギー (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	
						水分	62.1 g	
						たんぱく質	16.1 g	
						(うち動物性)	15.7 g	
豚脂	8.66%	豚肉		島根県、鳥取県、広島県、兵庫県、鹿児島県他		脂質	11.1 g	
						(うち動物性)	11.1 g	
						炭水化物	8.9 g	
でん粉	5.05%		分別	タイ、日本他	タピオカ、馬鈴薯	灰分	2.5 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	ナトリウム	690 mg	
						カリウム	258 mg	
<糖類>						無	カルシウム	4 mg
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	機 質	マグネシウム	21 mg
砂糖	1.17%		分別	オーストラリア、北海道他	GMO対象:甜菜		リン	149 mg
食塩	1.37%			メキシコ			鉄	0.3 mg
酵母エキス	0.79%			タイ 大分県他	由来原料:トルラ酵母		亜鉛	0.5 mg
							銅	0.03 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		マンガン	0.02 mg
							ヨウ素	0 μg
							セレン	13 μg
							クロム	1 μg
水	3.03%			兵庫県			モリブデン	2 μg
以下余白						A  <		

コンタミ注意喚起(アレルギー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

2025 年 4 月 1 日 改番号 19


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℃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	九州産の生乳を使用した食塩不使用タイプのバターです。味わい深いバターに仕上げました。	
			用途	製菓、製パン等の原料として。	
			注意点	●解凍は、10℃以下の冷蔵条件でお願いします。●解凍後は、10℃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で他からの「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。	
	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℃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				

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	デソキシコレート寒天混釈平板培養法
	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	標準寒天混釈平板培養法
	水分	15.0%以下	常圧加熱乾燥法、他	カビ・酵母数/g	10個未満	ポテトデキストロース寒天混釈平板培養法
	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℃±2.5℃ 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:0.8mmφ SUS線:0.5mmφ×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℃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

**fairway**  
南日本酪農協同株式会社



## 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 コクサンダ'イズ'(クラッシュタイプ)			適用日		2025年7月29日	
	ほしえぬ 国産大豆(クラッシュタイプ)			メーカー名		キュービー株式会社	
共通商品コード(JAN)	4901577030703	JAN(内箱)		JAN(外箱)		ITFコード	14901577030700
ブランド名	ほしえぬ	メーカープライベートコード	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					
外箱	403	286	125	6444 g	6
梱					

アレルギー物質情報				●:含む、×:含まない、-:未入力、*:後日登録			
★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
米トレイ・サビリティ対象区分	対象外
商品特徴	
国産大豆を八つ割りにカットし、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	—
アルコール分(%)	—

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℃～10℃) 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あります。
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㈱はキュービ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	キュービー株式会社
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）	



## 8. 焼き餃子

承認日	2025/4/1	発行日	2025/11/11
-----	----------	-----	------------

賞味期限	12ヶ月
------	------

召しあげ方

スチスチー・コンポジション（蒸し）の場合、おなじのポットパンに凍ったままの製品をトレーごと並べ、あらかじめ温めておいたスチー・コンポジションに入れて蒸して100℃、9分程度加熱してください。

（電子レンジ調理の場合）凍ったままの製品を袋から取り出し、トレーをそのまま皿の上の、トレーをはずしに加熱してください。

500W：10分 4分20秒程度 600W：10分 4分程度

その他（焼く場合）あり。

野菜(キャベツ(国産)、たまねぎ、にら)、食肉(豚肉、鶏肉)、卵脂、でん粉加工食品、しょうゆ、食塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮(小麦粉、植物油、糖類(水あめ混合異性化乳糖、ぶどう糖))、でん粉、大豆粉)/加工デンプン、炭酸Ca、トルロス、ヒロリン酸鉄、調味料(アミノ酸)、乳化剤、安定剤(ケイリン酸)、(一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む)

[illegible]

分類	冷凍食品（加熱後摂取冷凍食品凍結前加熱済）
公的衛生規格	一般生菌数：10万/g以下、大腸菌群：陰性、黄色 $\beta$ -ト力酸菌：陰性、カビ $\gamma$ 属菌：陰性

株式会社ヤヨイサフーズ



## 8. 焼き餃子

承認日	2025/4/1	発行日	2025/11/11
-----	----------	-----	------------

栄養成分(100g中)				217	kcal
エネルギー				58.5	g
水分				5.6	g
たんぱく質				11.3	g
脂	飽和			3.06	g
肪	一価不飽和			4.09	g
酸	多価不飽和			1.95	g
コレステロール				16	mg
炭水化物				23.2	g
糖質				—	g
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
カリウム				170	mg
マグネシウム				16	mg
リン				80	mg
鉄				13.1	mg
亜鉛				0.6	mg
銅				0.06	mg
マンガン				0.14	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-クリプトキサンチン				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
γ-トコフェロール				1.4	mg
δ-トコフェロール				0.3	mg
K				30	μg
B1				0.12	mg
B2				0.07	mg
ナイアシン				1.9	mg
B6				0.15	mg
B12				0.1	μg
葉酸				63	μg
パントテン酸				0.47	mg
ビオチン				1.6	μg
C				13	mg
食塩相当量				0.70	g

エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、  
ナトリウム、食塩相当量及びカリウム、鉄は分析値、そ  
の他成分は計食品成分表による計算値

2/2

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 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、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」を含む製品と共通の設備を使用し、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		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
ー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	食物繊維		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◆

作成日	2023/11/10
参考分析日	2023/11/10


  

商品コード	2016441
商品名	NKR5種国産野菜コロッケ60g(Fe・Ca)
規格	(50g×10)×10/2

販売者	株式会社味のちぬや
	香川県三豊市豊中町本山乙708番地
製造工場①	ちぬや冷食株式会社
	香川県三豊市豊中町本山乙703番地
製造工場②	

◆栄養成分情報(100gあたり)◆ (※エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、食塩相当量、カルシウム、鉄(要補償))						
エネルギー	145	Kcal	β-カロテン	654	μg	ビタミンC
水分	66.5	g	クリプトキサンチン	3	μg	飽和脂肪酸
たんぱく質	3.8	g	β-カロテン当量	770	μg	一価不飽和脂肪酸
脂質	3.3	g	レチノール当量	64	μg	多価不飽和脂肪酸
炭水化物	25.0	g	ビタミンD	0.0	μg	コレステロール
ナトリウム	190	mg	α-トコフェロール	0.4	mg	水溶性食物繊維
灰分	1.4	g	β-トコフェロール	0.0	mg	不溶性食物繊維
カルウム	174	mg	γ-トコフェロール	0.2	mg	食物繊維総量
カルシウム	160	mg	δ-トコフェロール	0.0	mg	糖質
マグネシウム	14	mg	ビタミンK	2	μg	食塩相当量
リン	29	mg	ビタミンB1	0.04	mg	シロ糖
鉄	2.0	mg	ビタミンB2	0.03	mg	クロム
亜鉛	0.2	mg	ナイアシン	0.6	mg	セレン
銅	0.06	mg	ビタミンB6	0.09	mg	ヨウ素
マンガン	0.13	mg	ビタミンB12	0.0	μg	ピオチン
レチノール	0	μg	葉酸	22	μg	糖類
α-カロテン	228	μg	パントテン酸	0.37	mg	

作成者	確認者
	
2023.11.10	2023.11.10

原材料詳細情報：「副剤」は食品素材材の情報は、アレルギー情報以外非開示とさせていただきます。

原材料詳細情報：添加物情報及び米の「水」は部材（中身、衣など）それぞれの合算値を表しております。部材の表示順位は、添加物及び水を部材へ割り混ぜた状態で作成しておりますので、当分析表の「開示順位」と「表示の順位」は異なる場合があります。

原材料詳細情報：部材の表示順位は、添加物及び水を部材へ割り混ぜた状態で作成しておりますので、当分析表の「開示順位」と「表示の順位」は異なる場合があります。

[illegible]

## 1 1. ゆず（果汁）

## 品質規格書

作成日 2025年 1月 1日

商品名		ゆず果汁1.8L		帳合先	
商品分類		ゆず果汁		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	
ゆず		徳島		100%	
添加物		アレルギー		GMO	
なし		なし(特定原材料等28品目)		対象外	
分析規格				形状	
項目		規格値		測定(分析)法	
PH		2.50～2.70		液体	
屈折示度(Bx)		8～8.7		色調	
パルプ		1.6～3.1%		淡黄白色(黄白色、乳黄白色)混濁果汁	
総酸		5.2～6.31%		香り	
アミノ態チツソ		27.2～36mg/100ml		爽やかで繊細な香り	
還元型ビタミンC		27.2～45mg/100ml		風味	
回収油		0.302～1.05ml/100ml		まろやかな酸味	
エネルギー		21Kcal		その他	
水分		92g%		果汁上部に多少の精油及びパルプが	
タンパク質		0.5g		浮き下部にもパルプ沈殿が認められる	
脂質		0.1g		微生物規格	
炭水化物		7g		項目	
灰分		0.4g		測定値	
食塩相当量		0g		試験方法	
比重		1.032		酵母	
		比重計		100/ml以下	
				カビ	
				5/ml	
				一般生菌数	
				30以下	
				標準平板菌数測定法	
				大腸菌群	
				陰性	
				デゾキシコレート培地培養法	
				環境汚染物質	
項目		賞味期限		項目	
開封前		製造後 1年6ヶ月		分析値	
開封後		速やかに使用		測定(分析)法	
				重金属	
				検出されず	
				原子吸光光度法	
				ヒ素	
				〃	
				DDTC銀・吸光光度法	
				残留農薬	
				検出されず	
				ガスクロマトグラフ法	
商品形態				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)			
		白箱6本入り(18kg)			
商品画像・ラベル等				商品画像・ラベル等	
					
最終商品表示例					
ゆず果汁					
製造工程					
ゆず果実 → 選別 → 洗浄 → 乾燥 → 搾汁 → 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) ゆず果汁はゆず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、全てのゆず果汁の品質を保証するものではない。