

Bメニュー

夕食

メニュー名	使用材料
ご飯	愛知県産 白米
野菜サラダ	キャベツ
アジフライ	アジフライフライ ※
チキンナゲット	チキンナゲット ※
炭火若鳥ねぎ塩だれ	炭火若鳥ねぎ塩だれ
お弁当れんこん	お弁当れんこん
スパゲティ	スパゲティデリカ・鮭フレーク・ビーフコンソメ キャノーラサラダ油・オリーブオイル
スイートコーン	スイートコーン
コンソメスープ	ビーフコンソメ・キャベツ・人参・玉ねぎ
トロピカルフルーツ	トロピカルフルーツミックス
しば漬け	しば漬け

食堂常備品 ドレッシング、ソース等は別途記載

※揚げ物調理

栄養分析表

株式会社ノースイ
加工水産事業本部

商品名 アジフィレフライ35g 20×8×2

製品配合構成			栄養分析 五訂増補による計算値			
品名		配合率(%)	成分	栄養価(可食部100g中)		
《中種》			エネルギー	169 kcal		
あじ	タイ	49.90 %	水分	61.1 g		
醤油	タイ、米國、カナダ等	0.10 %	たんぱく質	13.9 g		
			脂質	3.3 g		
《衣》			炭水化物	19.9 g		
パン粉	タイ	20.00 %	灰分	1.8 g		
小麦粉	米國、カナダ、臺灣、日本	6.90 %	無機質	ナトリウム	446 mg	
砂糖	タイ	1.08 %		カリウム	226 mg	
コーンフラワー	タイ	1.08 %		カルシウム	22 mg	
食塩	タイ	0.74 %		マグネシウム	26 mg	
グアーガム	インド	0.12 %		リン	147 mg	
調味料(アミノ酸)	タイ	0.04 %		鉄	0.7 mg	
水	タイ	20.04 %		亜鉛	0.6 mg	
				銅	0.1 mg	
				マンガン	0.16 mg	
				A	レチノール	5 μg
					αカロテン	0 μg
					βカロテン	2 μg
					クリプトキサンチン	1 μg
					βカロテン当量	2 μg
			レチノール当量		5 μg	
			D	1.0 μg		
			E	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	0.1 mg	
				σトコフェロール	0.1 mg	
			K	0 μg		
			B ₁	0.09 mg		
			B ₂	0.11 mg		
		100.00 %	ナイアシン	3.1 mg		
《備考》			B ₆	0.22 mg		
《アレルギー》			B ₁₂	0.3 μg		
小麦、大豆			葉酸	18 μg		
《キャリーオーバー》			パントテン酸	0.50 mg		
グアーガム、イーストフード			C	0 mg		
《添加物》			脂肪酸	飽和	0.87 g	
調味料(アミノ酸)				一価不飽和	0.89 g	
				多価不飽和	0.87 g	
				n-3系多価不飽和	0.43 g	
				n-6系多価不飽和	0.42 g	
			コレステロール	38 mg		
			食物繊維	水溶性	0.4 g	
				不溶性	0.6 g	
				総量	1.0 g	
			食塩相当量	1.1 g		

書類更新日 平成 26 年 5 月 15 日

商品名	チキンナゲット	原産国	ブラジル	生産工場	SEARA ALIMENTOS LTDA
規格	500g × 20p入り	荷姿	10kg (500g × 20p)		
賞味期限	製造日より1年半	包装形態	HCMB	IQF	VP
		流通	-18°C以下		

一括表示(原材料名)
鶏肉、衣(小麦粉、でん粉、食塩、大豆油、香辛料、卵白、脱脂粉乳)、大豆たん白、でん粉、食塩、デキストリン、香辛料、酵母エキス、揚げ油(綿実油)、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、ベーキングパウダー、酸化防止剤(V,C)、増粘多糖類

食品添加物		
調味料(アミノ酸等)	リン酸塩(Na)	ベーキングパウダー
酸化防止剤(V, C)	増粘多糖類	

生産工程
①原料受入 鶏ムネ肉、鶏皮 ②ミンチ メッシュサイズ30mm 肉温7°C以下 ③成型 ④打ち粉 ⑤/パットリング ⑥ブレディング ⑦フライ ⑧スチームオープン 中心温度74°C1分 ⑨急速冷凍(IQF) 中心温度マイナス18°C以下 ⑩検品 ⑪袋詰め 500g ⑫金属探知機 Fe 2.0mm, Non Fe 2.0mm, Sus 2.5mm ⑬箱詰め 500g × 20袋 ⑭重量チェック 10kg ⑮冷凍保管 庫内温度マイナス18°C以下

アレルギー物質		
小麦	卵	鶏肉
大豆	乳	

衛生規格	
規格項目	基準・数値幅
一般生菌数	5.0 × 1000/g以下
サルモネラ	陰性/25g
黄色ブドウ球菌	1.0 × 1000/g以下
大腸菌(E-coll)	陰性

インナーカートン	270 × 190 (mm)
アウターカートン	285 × 395 × 285 (mm)
JANコード	-
ITFコード	-

商品特徴、調理方法、メニュー例

鶏のムネ肉を使用したヘルシーなナゲット。

約20g/個
180°Cの油で3分揚げて下さい。

形状:3種類
長さ:4cm~6cm(ピース形状による)
高さ:3cm~4cm(ピース形状による)
厚さ:1.5cm





日本ミート販売(株) 深尾
東京都港区浜松町2-2-12
TEL:03-6405-7121

炭火若鶏ねぎ塩だれ

GW289

生産工場
問い合わせ先
タイ味の素ベタダダ冷凍食品株式会社

【アレルギー】

別	義務表示7品種
卵	○
乳及び乳製品	
小麦	○
えび	
かに	
そば	
落花生	

【アレルギー】

別	推奨表示20品種
あわび	
いか	
いぐち	
オレンジ	
カンクマツ	
キウイ	
牛肉	
くらみ	○
ごま	
さけ	
さば	
大豆	○
鶏肉	○
ハヤナ	
豚肉	
まつたけ	
まも	
やまいも	
りんご	
ゼラチン	

【アレルギー】

別	義務表示7品種
卵	○
乳及び乳製品	
小麦	○
えび	
かに	
そば	
落花生	

【アレルギー】

別	推奨表示20品種
あわび	
いか	
いぐち	
オレンジ	
カンクマツ	
キウイ	
牛肉	
くらみ	○
ごま	
さけ	
さば	
大豆	○
鶏肉	○
ハヤナ	
豚肉	
まつたけ	
まも	
やまいも	
りんご	
ゼラチン	

※原料事情により、下記原料の産地を変更する場合があります。
※加工食品原料総称による原料代番等で、アレルギー・GMOの内容が異なる場合があります。

【原料配合/アレルギー/GMO/産地】

原形名	百分率	アレルギー	GMO/非GMO/不分別	産地または加工地
鶏肉	50.9	鶏肉	大豆(不分別)	タイ
でん粉	3.3		大豆(不分別)	
大豆油	1.0	大豆	大豆(不分別)	
しょうゆ	0.8	小麦、大豆	大豆(不分別)	
卵白粉	0.5	卵		
みりん	0.4			
糖類	0.4			
たれ	3.0			
ねぎ	2.2	ごま		タイ
ごま油	0.8			
みりん	0.6			
食塩	0.6			
香辛料	0.4			
チキン風味調味料	0.1	鶏肉	とうもろこし(不分別)	
たん白加水分解物	0.1	大豆	大豆(不分別)、とうもろこし(不分別)	
蒸餾レモン果汁	0.1			
増粘剤(加工でん粉)	0.8			
調味料(アミノ酸等)	0.7			
ポリリン酸Na	0.4			
水	33.5			

【栄養成分(計算値)】

栄養成分	100g当り
エネルギー	132 kcal
水分	72.5 g
たんぱく質	12.6 g
脂質	6.3 g
炭水化物	6.3 g
灰分	2.3 g
カリウム	660 mg
ナトリウム	230 mg
カルシウム	6 mg
マグネシウム	16 mg
リン	230 mg
鉄	0.5 mg
亜鉛	1.3 mg
銅	0.04 mg
マンガン	0.02 mg
セチン	11 μg
β-カロテン	Tr μg
β-カロテン	1 μg
クリプトキサンチン	Tr μg
β-カロテン当量	1 μg
セチン当量	11 μg
D	0 μg
β-トコフェロール	0.3 mg
β-トコフェロール	Tr mg
γ-トコフェロール	2.2 mg
δ-トコフェロール	0.3 mg
K	25 μg
B1	0.10 mg
B2	0.15 mg
ナイアシン	3.5 mg
B6	0.14 mg
B12	0.2 μg
葉酸	11 μg
パントテン酸	1.27 mg
C	3 mg
飽和	1.24 g
脂肪	2.24 g
多価不飽和	2.09 g
コレステロール	57 mg
水溶性	Tr g
食物繊維	0.1 g
食塩相当量	0.1 g

*栄養成分値は、五訂増補 日本食品標準成分表より算出
*Tr=微量

【規格項目】

規格項目	食品衛生法規格
細菌数	100,000個以下/g
大腸菌	陰性(試料0.5g)
黄色ブドウ球菌	1,000個以下/g
サルモネラ属菌	陰性(試料25g)
亜硝酸塩	70mg以下/kg

計 100.0

【アレルギー】

別	義務表示7品種
卵	○
乳及び乳製品	
小麦	○
えび	
かに	
そば	
落花生	

【アレルギー】

別	推奨表示20品種
あわび	
いか	
いぐち	
オレンジ	
カンクマツ	
キウイ	
牛肉	
くらみ	○
ごま	
さけ	
さば	
大豆	○
鶏肉	○
ハヤナ	
豚肉	
まつたけ	
まも	
やまいも	
りんご	
ゼラチン	

【アレルギー】

別	義務表示7品種
卵	○
乳及び乳製品	
小麦	○
えび	
かに	
そば	
落花生	

計 100.0

商品力ル子

商品CD	000934
JANCD	4902940003850

商品名	お弁当れんこん
-----	---------

マニハ食品株式会社
 本社・工場 群馬県前橋市下佐鳥町 1002
 本社営業部 群馬県前橋市下佐鳥町 1002
 仙台営業所 宮城県仙台市若林区六丁の目南町 3-32
 東京営業所 東京都板橋区相生町 17-10
 名古屋営業所 名古屋市中区三本松町 15-13
 大阪営業所 大阪府大阪市西川口4丁目 1-16
 九州営業所 福岡県春日市岡本1丁目 107
 TEL 027(4117)4119
 TEL 022(399)7225
 TEL 03(3937)3111
 TEL 052(882)1080
 TEL 06(6581)3296
 TEL 092(591)3951

1) 包装材料
 パリアナイロン/直鎖状低密度ポリエチレン

2) 主なる原材料名及び混合割合

原材料名	原産地名及び製造メーカー名	混合割合(%)	アレルギーの有無	及び	備考
れんこん	中国	61.7			※糖類
ぶどう糖果糖液糖		19.9			
しょうゆ	小麦、大豆	4.2	大豆 (非組換)		
アミノ酸液	大豆	3.3	大豆 (不分別)		
砂糖		3.0			※糖類
本みりん		2.7			
植物油	ごま	1.3			
植物油	大豆	1.3	大豆・菜種 (不分別)		
食塩		1.1			
白胡麻	ごま	0.9			
醸造酢		0.4			
かつおだし	大豆 (不分別)	0.1			
唐辛子		0.1			

3) 添加物及びその他の表示

用途名	または一括名	物質名	製造メーカー名	使用量(g/kg)	及び	備考
調味料		アミノ酸等				
		リン酸塩 (Na)				
漂白剤		次亜硫酸Na				次亜硫酸Naの残存量は90%として0.08g/kg以下

4) 表示

項目	内容
分類	そうざい
商品規格	1kg
商標	—
荷姿	1kg×15入 (ダンボール箱詰)
賞味期限	年月日表示 (個装記載)
保存方法	直射日光、高温多湿の所を避けて保存して下さい。
使用方法	開封後は冷蔵庫(10℃以下)に保存し、早めに御利用下さい。
個装サイズ	L 300 x W 220 x H 25 (mm)
外装サイズ	L 470 x W 250 x H 185 (mm)
ケース重量	16 (kg)

5) 品質保証条件

項目	内容
状態	未開封
賞味期限	120日
保存温度	常温
項目	内容
状態	開封後
耐日数	5日
保存温度	冷蔵 (10℃)

特記事項

開封後の検査条件…アルコール噴霧したトレーに製品を開け、上部をラップフィルムで覆い、冷蔵庫 (10℃) に保管し、24時間毎の一般生菌数 (cfu/g) の経日変化を測定。
--

製品規格書

No. 7943 - 9

作成日 平成29年4月27日

製品コード	7943		規格/入数																																																																																																																							
製品名	スパゲッティデリカ1.7mmハーフ		16KG/01		 <p>〒424-8750 静岡県清水区島崎町151番地 はごろもフーズ株式会社 お客様相談部 品質管理室 担当 鈴木</p>																																																																																																																					
名称	スパゲッティ																																																																																																																									
製造工場	赤城食品株式会社																																																																																																																									
住所	群馬県太田市台之郷1115																																																																																																																									
製品規格	内容量	16kg	形状等	麺の太さ: 1.7mm 麺の長さ: 125mm	粗たんばく	11.0%以上	灰分	0.9%以下																																																																																																																		
	水分				水分	13.0%以下	pH	5.5以上																																																																																																																		
製品形態	ケース	縦470mm×横284mm×高さ153mm		16.50kg	内装	ポリエチレン																																																																																																																				
	外装					ダンボール																																																																																																																				
製品特徴	デュラム小麦のセモリナを5%、強力小麦粉9.5%配合しました。																																																																																																																									
賞味期限	製造後条件	36ヶ月 常温		賞味期限表示	(例)2020.4.27 解説: 2020年4月27日		栄養成分表示(100g当り)																																																																																																																			
	原材料・添加物	配合(%)	産地	添加物名	用途	アレルギー該当物質	遺伝子組換え	エネルギー kcal																																																																																																																		
原 材 配 合 表	強力小麦粉	95.00	カナダ、アメリカ、オーストラリア			小麦	-	水分 g 11.2																																																																																																																		
	デュラム小麦のセモリナ	5.00	カナダ、アメリカ、オーストラリア			小麦	-	たんばく質 g 12.2																																																																																																																		
								脂質 g 1.9																																																																																																																		
								炭水化物 g 73.9																																																																																																																		
								灰分 g 0.8																																																																																																																		
								ナトリウム mg 1																																																																																																																		
								カリウム mg 200																																																																																																																		
								カルシウム mg 18																																																																																																																		
								マグネシウム mg 55																																																																																																																		
								リン mg 130																																																																																																																		
							鉄 mg 1.4																																																																																																																			
							亜鉛 mg 1.5																																																																																																																			
							銅 mg 0.28																																																																																																																			
							マンガン mg 0.82																																																																																																																			
							ヨウ素 μg 0																																																																																																																			
							セレン μg 63																																																																																																																			
							クロム μg 1																																																																																																																			
							モリブデン μg 53																																																																																																																			
	合計	100.00						レチノール μg (0)																																																																																																																		
製 造 工 程 図	原料受入→ふるい→金属検出(マグネット12000ガウス)→原料計量→ブレンド→金属検出(マグネット12000ガウス)→ミキシング→押出・成形→スティック掛け・切断→乾燥→冷却→スティック外し・切断→表面検査(表面検査機)→金属検出(金属探知機 Feφ0.7mm, SUSφ1.0mm)→切断(ハーフカット)→袋詰→秤量→封緘→箱詰→金属検出(金属探知機 Feφ2.5mm, SUSφ3.0mm)→カートン印字→出荷																																																																																																																									
	一 括 表 示 内 容	名称	スパゲッティ		製品劣化の見分け方																																																																																																																					
		原材料名	強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ		香味、色沢の低下																																																																																																																					
		内容量	16kg		取り扱いの注意																																																																																																																					
		賞味期限	箱長側面片側に記載		開封後はお早めにご使用ください。																																																																																																																					
		保存方法	高温多湿の場所、直射日光を避けて保存してください。		細かい斑点はデュラム・セモリナの特徴です。品質には問題ありませんので、安心してご使用ください。																																																																																																																					
		調理方法	標準ゆで時間10分		高温多湿の場所、直射日光を避けて保存してください。																																																																																																																					
		販売者	はごろもフーズ株式会社		湯きり時やけど注意																																																																																																																					
		製造所	静岡県静岡市清水区島崎町151 赤城食品株式会社																																																																																																																							
			群馬県太田市台之郷町1115																																																																																																																							
※備考欄	<table border="1"> <tr> <td>飽和</td> <td>g</td> <td>(0.45)</td> </tr> <tr> <td>一価不飽和</td> <td>g</td> <td>(0.17)</td> </tr> <tr> <td>多価不飽和</td> <td>g</td> <td>(0.99)</td> </tr> <tr> <td>コレステロール</td> <td>mg</td> <td>(0)</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">食物繊維</td> <td>水溶性</td> <td>g</td> <td>0.7</td> </tr> <tr> <td>不溶性</td> <td>g</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>総量</td> <td>g</td> <td>2.7</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>g</td> <td>0.0</td> </tr> </table>								飽和	g	(0.45)	一価不飽和	g	(0.17)	多価不飽和	g	(0.99)	コレステロール	mg	(0)	食物繊維	水溶性	g	0.7	不溶性	g	2.0	総量	g	2.7	食塩相当量	g	0.0																																																																																									
	飽和	g	(0.45)																																																																																																																							
一価不飽和	g	(0.17)																																																																																																																								
多価不飽和	g	(0.99)																																																																																																																								
コレステロール	mg	(0)																																																																																																																								
食物繊維	水溶性	g	0.7																																																																																																																							
	不溶性	g	2.0																																																																																																																							
総量	g	2.7																																																																																																																								
食塩相当量	g	0.0																																																																																																																								
	<table border="1"> <tr> <td>β-トリプトファン</td> <td>μg</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>β-カロテン</td> <td>μg</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>β-カロテン当量</td> <td>μg</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>レチノール活性当量</td> <td>μg</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>α-トコフェロール</td> <td>mg</td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>β-トコフェロール</td> <td>mg</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>γ-トコフェロール</td> <td>mg</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>δ-トコフェロール</td> <td>mg</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>ナイアシン</td> <td>mg</td> <td>2.3</td> </tr> <tr> <td>B6</td> <td>mg</td> <td>0.11</td> </tr> <tr> <td>B12</td> <td>μg</td> <td>(0)</td> </tr> <tr> <td>葉酸</td> <td>μg</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>パントテン酸</td> <td>mg</td> <td>0.66</td> </tr> <tr> <td>ピオチン</td> <td>μg</td> <td>4.0</td> </tr> </table>								β-トリプトファン	μg	-	β-カロテン	μg	-	β-カロテン当量	μg	9	レチノール活性当量	μg	1	α-トコフェロール	mg	0.3	β-トコフェロール	mg	0.2	γ-トコフェロール	mg	0.0	δ-トコフェロール	mg	0.0	ナイアシン	mg	2.3	B6	mg	0.11	B12	μg	(0)	葉酸	μg	13	パントテン酸	mg	0.66	ピオチン	μg	4.0																																																																								
β-トリプトファン	μg	-																																																																																																																								
β-カロテン	μg	-																																																																																																																								
β-カロテン当量	μg	9																																																																																																																								
レチノール活性当量	μg	1																																																																																																																								
α-トコフェロール	mg	0.3																																																																																																																								
β-トコフェロール	mg	0.2																																																																																																																								
γ-トコフェロール	mg	0.0																																																																																																																								
δ-トコフェロール	mg	0.0																																																																																																																								
ナイアシン	mg	2.3																																																																																																																								
B6	mg	0.11																																																																																																																								
B12	μg	(0)																																																																																																																								
葉酸	μg	13																																																																																																																								
パントテン酸	mg	0.66																																																																																																																								
ピオチン	μg	4.0																																																																																																																								
	<table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>kcal</td> <td>379</td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td>g</td> <td>11.2</td> </tr> <tr> <td>たんばく質</td> <td>g</td> <td>12.2</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>g</td> <td>1.9</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>g</td> <td>73.9</td> </tr> <tr> <td>灰分</td> <td>g</td> <td>0.8</td> </tr> <tr> <td>無機質</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>mg</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>カリウム</td> <td>mg</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>カルシウム</td> <td>mg</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>マグネシウム</td> <td>mg</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>リン</td> <td>mg</td> <td>130</td> </tr> <tr> <td>鉄</td> <td>mg</td> <td>1.4</td> </tr> <tr> <td>亜鉛</td> <td>mg</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>銅</td> <td>mg</td> <td>0.28</td> </tr> <tr> <td>マンガン</td> <td>mg</td> <td>0.82</td> </tr> <tr> <td>ヨウ素</td> <td>μg</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>セレン</td> <td>μg</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>クロム</td> <td>μg</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>モリブデン</td> <td>μg</td> <td>53</td> </tr> <tr> <td>レチノール</td> <td>μg</td> <td>(0)</td> </tr> <tr> <td>α-カロテン</td> <td>μg</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>β-カロテン</td> <td>μg</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>β-カロテン当量</td> <td>μg</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>レチノール活性当量</td> <td>μg</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>μg</td> <td>(0)</td> </tr> <tr> <td>α-トコフェロール</td> <td>mg</td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>β-トコフェロール</td> <td>mg</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>γ-トコフェロール</td> <td>mg</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>δ-トコフェロール</td> <td>mg</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>K</td> <td>μg</td> <td>(0)</td> </tr> <tr> <td>B1</td> <td>mg</td> <td>0.19</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>mg</td> <td>0.06</td> </tr> <tr> <td>B12</td> <td>μg</td> <td>(0)</td> </tr> <tr> <td>葉酸</td> <td>μg</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>パントテン酸</td> <td>mg</td> <td>0.66</td> </tr> <tr> <td>ピオチン</td> <td>μg</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>mg</td> <td>(0)</td> </tr> </table>								エネルギー	kcal	379	水分	g	11.2	たんばく質	g	12.2	脂質	g	1.9	炭水化物	g	73.9	灰分	g	0.8	無機質			ナトリウム	mg	1	カリウム	mg	200	カルシウム	mg	18	マグネシウム	mg	55	リン	mg	130	鉄	mg	1.4	亜鉛	mg	1.5	銅	mg	0.28	マンガン	mg	0.82	ヨウ素	μg	0	セレン	μg	63	クロム	μg	1	モリブデン	μg	53	レチノール	μg	(0)	α-カロテン	μg	-	β-カロテン	μg	-	β-カロテン当量	μg	9	レチノール活性当量	μg	1	D	μg	(0)	α-トコフェロール	mg	0.3	β-トコフェロール	mg	0.2	γ-トコフェロール	mg	0.0	δ-トコフェロール	mg	0.0	K	μg	(0)	B1	mg	0.19	B2	mg	0.06	B12	μg	(0)	葉酸	μg	13	パントテン酸	mg	0.66	ピオチン	μg	4.0	C	mg	(0)
エネルギー	kcal	379																																																																																																																								
水分	g	11.2																																																																																																																								
たんばく質	g	12.2																																																																																																																								
脂質	g	1.9																																																																																																																								
炭水化物	g	73.9																																																																																																																								
灰分	g	0.8																																																																																																																								
無機質																																																																																																																										
ナトリウム	mg	1																																																																																																																								
カリウム	mg	200																																																																																																																								
カルシウム	mg	18																																																																																																																								
マグネシウム	mg	55																																																																																																																								
リン	mg	130																																																																																																																								
鉄	mg	1.4																																																																																																																								
亜鉛	mg	1.5																																																																																																																								
銅	mg	0.28																																																																																																																								
マンガン	mg	0.82																																																																																																																								
ヨウ素	μg	0																																																																																																																								
セレン	μg	63																																																																																																																								
クロム	μg	1																																																																																																																								
モリブデン	μg	53																																																																																																																								
レチノール	μg	(0)																																																																																																																								
α-カロテン	μg	-																																																																																																																								
β-カロテン	μg	-																																																																																																																								
β-カロテン当量	μg	9																																																																																																																								
レチノール活性当量	μg	1																																																																																																																								
D	μg	(0)																																																																																																																								
α-トコフェロール	mg	0.3																																																																																																																								
β-トコフェロール	mg	0.2																																																																																																																								
γ-トコフェロール	mg	0.0																																																																																																																								
δ-トコフェロール	mg	0.0																																																																																																																								
K	μg	(0)																																																																																																																								
B1	mg	0.19																																																																																																																								
B2	mg	0.06																																																																																																																								
B12	μg	(0)																																																																																																																								
葉酸	μg	13																																																																																																																								
パントテン酸	mg	0.66																																																																																																																								
ピオチン	μg	4.0																																																																																																																								
C	mg	(0)																																																																																																																								
	日本食品標準成分表2015年版 (七訂) より抜粋																																																																																																																									

製品規格書

錠フレーブ

有明会社シエンアース

作成日

大島

4. 製品生産数 ※ 食品衛生検査指針に準ずる

一般生産数	300以下
大腸菌数	陰性
大腸菌	陰性
腸炎菌	陰性
腸炎菌	陰性
サルモネラ菌	
その他	

5. 栄養成分(100g当り)

エネルギー	175kcal	脂肪	2.7g	糖質	22.2g
水分		蛋白質	8.5g	繊維質	

6. 加工工程(加熱、冷却、乾燥などの温度、時間条件も記載)

①原料貯蔵	②原料検査(100°C約60分)	③食・血合とり	④1次骨取り	⑤脱水	⑥調味混合	⑦2次骨取り	⑧最終乾燥	⑨計量・充填・真空	⑩金属探知機(Fei.5 S.us&D)	⑪エアゲル検査機	⑫殺菌(100°C約90分)	⑬詰詰	⑭包装

1. 製品規格

内容量	1000g/袋 *10錠/ケース=10kg	円
ケース内径		
外装表示事項	無	
1.製造日付		
2.品質保証期限	有 表示内容 製造日より180日	
3.保管条件	冷凍(-18°C以下)	
4.冷凍前加温	加温有	
5.冷凍後加温		
6.冷凍後包装		

2. 包材規格(メーカー出荷時)

外、内径	寸法	寸法	寸法	寸法	寸法
外筒径	230mm	365mm	185mm		
外筒材質	ステンレス				
内筒径	320mm	210mm	90mm		
内筒材質	ポリエチレン				
内装表示事項					

3. 原材料と規格中(食品添加物は必ず記載)

原料名	配合率%	産地	アレルゲン*	EMD#2
産地	84.89	北海道	さけ	
植物性(菜種油)	8.83	オーストラリア		なたね
食塩	2.72			
L-グルタミン酸ナトリウム	1.24			
DL-グルタミン酸ナトリウム	0.46			
グルタミン酸ナトリウム	0.28			
5-グルタミン酸ナトリウム	0.02			
5-イソグルタミン酸ナトリウム	0.02			
アラジニンナトリウム	0.02			
α-グルタミン酸	0.02			
アミノ酸	0.01			
好味黄色素	0.01			
α-グルタミン酸	0.01			
食品添加物(キレート剤)	1.67			
合計	100.00			
規格項目	規格中			
水分	55~60%			
糖分				
EMD				

*アレルゲンは製品の物質名をそのままアレルゲン、該区分を記載。キレート剤、共通記載その旨記載 #2 GHSOは対象物質名を記載

7. 生産(製造)工場

工場名	有明会社シエンアース 幸社工場
住所	北海道札幌市東区北4-28-1
営業責任者	菅野誠一 大島 智

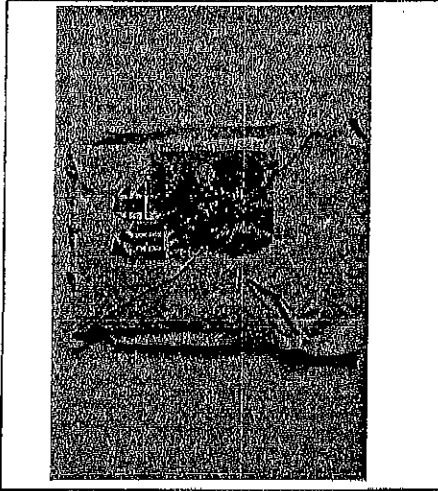
8. 配送工程

- ①工場(生産後保管)
- ②直送

9. 損害責任保険加入の有無(保険会社名と保料金額)

PL保険以外	日本興産損害保険
保料金額	300000円

10. 製品写真



11. その他

異物検査	金属探知機	有
	エアゲル探知機	有

(株)シエンアース

年 月 日

《 一般商品規格書 》

理研ビタミン株式会社

商品名	ビーフコンソメ		品名コード	62976	
			規格	1kg×6袋/ケース	
賞味期間	製造日を含め 360 日間	保管条件	常温(高温、多湿、射光を避ける)	JANコード	4903307629768
				ITFコード	14903307629765
商品特徴	ビーフのコク・旨みきベースにオニオンや香辛料の風味をほどよく加えたビーフコンソメです。スープ、ソース、素材の下ごしらえなど洋風調味料として幅広くお使いいただけます。				

●原材料情報

原材料名	配合率(%)	加工地(原産地)	アレルギー特定原材料 ※1	遺伝子組換え作物 ※2
食塩		日本		表示義務対象外
麦芽糖		日本		表示義務対象外
ビーフエキスパウダー		日本	牛肉	表示義務対象外
食用植物油脂		日本		※1 法令で定められた、次の27品目のうち、表示が必要なものについて記載 ・特定原材料 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生 ・特定原材料に準ずるもの 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、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン コンタミ防止策 作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。
オニオンエキスパウダー		日本		
オニオンパウダー		日本		
調味動物油脂		日本	牛肉	
粉末しょうゆ		日本	小麦、大豆	
にんにくエキスパウダー		日本		
はくさいエキスパウダー		日本		
香辛料		日本(インド他)		
※ 調味料(アミノ酸等)	9.1	ベトナム他		
カラメル色素		日本		
※ 酸味料	0.1	日本		
※ ビタミンB1	0.0	中国		
				※2 主原料(配合比率上位3位まで、かつ、5%以上の原材料)について記載しております。

・但し、※印：食品添加物

●栄養成分分析値(100g中)

エネルギー	265	kcal
水分	1.2	g
たんぱく質	7.8	g
脂質	5.7	g
炭水化物	45.5	g
灰分	39.8	g
ナトリウム	14600	mg
食塩相当量	37.1	g

●衛生規格

一般細菌数	3000	個/g以下
大腸菌群		陰性
重金属(Pbとして)	20	μg/g以下
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	2	μg/g以下

●その他規格

外観	粉末状
香味	風味良好で異味異臭のないこと
色調	淡茶色

<製品仕様書>

商品名	スイートコーン TGC NP ホールSS V1/06	
規格	V1号缶×6缶	天狗缶詰株式会社 名古屋市中区金山1-12-14

原材料名/添加物名	添加物用途	メーカー名	原料原産地	詳細産地	配合率%	由来原料	アレルギー	遺伝子組換え	備考
スイートコーン		契約農家	アメリカ合衆国		99.58	とうもろこし		不使用	
食塩		Cargill Salt	アメリカ合衆国		0.42			対象外	

※アレルギー物質を含む食品	
特定原材料	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずる	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、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※日本国内で遺伝子組換え品種の流通が認められている農産物
大豆、とうもろこし、ばれいしよ、なたね、綿実、
アルファルファ、てん菜(ビート)、パパイヤ

<製品仕様書>

商品名	トロボカル・フルーツミックス TGC D 1/06	
規格	1号缶×6缶	天狗缶詰株式会社 名古屋市中区金山1-12-14

原材料名/添加物名	添加物用途	メーカー名	原料原産地	詳細産地	配合率%	由来原料	アレルギー	遺伝子組換	備考
レッドパパイア		契約農家	フィリピン		22.66	レッドパパイア		不使用	
イエローパパイア		契約農家	フィリピン		18.13	イエローパパイア		不使用	
パインアップル		契約農家	フィリピン		36.27	パインアップル		対象外	
グアバ		契約農家	フィリピン		13.60	グアバ		対象外	
砂糖		Knonburi Mitr Phol	タイ		9.29	さとうきび		対象外	
クエン酸	酸味料	CSPC Weishing Pharma	中国		0.05	とうもろこし		不使用	
塩化カルシウム		Merck	ドイツ		0.00	化学合成品		対象外	

※アレルギー物質を含む食品	
特定原材料	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずる	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、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※日本国内で遺伝子組換え品種の流通が認められている農産物
大豆、とうもろこし、ばれいしよ、なたね、綿実、
アルファルファ、てん菜(ビート)、パパイア



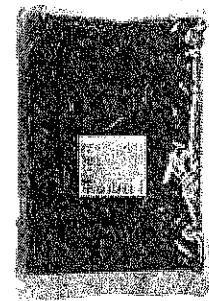
豊かな「食」の提供者でありたい
株式会社 光商

🏠 > 業務用商品 > 漬物 > しば漬け(2kg)

しば漬け(2kg)

しば漬け(2kg)

丹念に漬け込まれた風味豊かなお漬物です。



商品詳細

内容量： 2kg

原材料名： 胡瓜、茄子、生姜、漬け原材料〔食塩、しょう油、醸造酢、大豆たん白加水分解物〕、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、香料、着色料(赤106、赤102)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

原産国名： 中国

保存方法： 冷暗所にて保存してください。(開封後は要冷蔵)

賞味期限： 製造日より1年