

	番号	食品名	備考
あ行	1	あおのり	
	2	厚揚げ	
	3	厚焼き卵	
	4	アレルギー代替えウインナー	
	5	いか天ぷら	
	6	板こんにゃく	
	7	系かつお	
	8	系こんにゃく	
	9	うす揚げ	
	10	えのきたけ (カット)	
	11	お米のカップケーキ	学校を通してお問い合わせ下さい。

1. あおのり

商品規格書



商品コード	433100		
商品名	あおさ粉100G		
名称	あおさ加工品		
内容量	100g		
荷姿	100g*20*1		
原材料名	産地		アレルギー物質 配合(%)
あおさ(国産)	日本(国産)	愛知県、静岡県	100
賞味期限	270 日		
製造者住所	〒673-0443兵庫県三木市別所町巴29番地		
製造者名	ヤマヒデ食品株式会社		
<b>品質規格</b>			
項目	規格値		分析方法
一般生菌数	100000未満		MC-Media Pad「ACplus」
大腸菌群	陰性		Petrifilm (大腸菌群数測定用CCプレート)
<small>標準成分値(2020年版)を反映しています。推定値( )書きで記載しています。</small>			
エネルギー	201		Kcal
たんぱく質	22.1		g
脂 質	0.6		g
炭水化物	41.7		g
ナトリウム	3900		mg
灰分	18.7		g
水分	16.9		g
食塩相当量	9.9		g
	乾燥剤		ライム P2
遺伝子組換え食品の表示について			該当なし
アレルギー物質コンタミの可能性について			有
本製品は、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。又、さばを含む製品と共通の設備で製造しています。			

## 2. 厚揚げ

御取引先各位

No.SA24KA70002-01

2024年9月1日

株式会社 マメックス  
岐阜県関市倉知3285番地の1  
TEL:0575-24-5117

### 原材料配合表

商品名：国産 冷凍絹厚揚げ10

一般名	加工地	配合比	添加物物質名	用途	基原材料	GMO区分	アレルギー物質
豆乳	栃木県	83.7	—	—	丸大豆(国産)	分別	大豆
植物油	神奈川県	2.8	—	—	菜種	不分別	—
加工澱粉	静岡県	6.4	アセチル化アジピン酸 架橋デンプン	安定剤	トウモロコシ	分別	—
			リン酸架橋デンプン	安定剤	キャッサバ	—	—
凝固剤製剤	茨城県	1.3	塩化マグネシウム	凝固	塩湖水	—	—
トランスグルタミナーゼ 製剤 *	日本 等	0.3	トランスグルタミナーゼ	酵素	* 失活の為、非表示		
水	栃木県	5.5	—	—	—	—	—
合計		100.0					

※キャリアオーバーや添加物製剤中の食品素材は省略。(省略素材に上記以外のアレルギー物質なし)

製造工場

タカノフーズ(株) 鬼怒川第二工場 栃木県真岡市鬼怒ヶ丘1-3



# 4. アレルギー代替えウインナー

2024年9月4日

## 商品カルテ

商品名

無塩せき あらびきポークウインナー

大阪市浪速区大國 2丁目 16番 15号

タケダハム株式会社

### 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
豚肉	94.761	日本(※)	豚肉	
砂糖	2.230	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
食塩	2.118	日本海水他		
海水		兵庫県		
香辛料	0.557	カネカサンスバイス他		
白コショウ		インドネシア・マレーシア他		
オニオン末		フランス他		
コリアンダー		インド・アメリカ他		
メース		インドネシア		
ナツメグ		インドネシア、スリランカ		
ジンジャー		インド、タイ他		
ガーリック末		アメリカ、インド他		
酵母エキス	0.223	ロゴス他		
昆布エキス	0.111	佐藤食品工業		
合計	100.000			

### 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	215	
水分	g	64.1	
たんぱく質	g	15.7	
脂質	g	14.7	
炭水化物	g	2.7	
灰分	g	2.8	
無機質	ナトリウム	mg	820
	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	2.6
	銅	mg	0.07
	マンガン	mg	0.02
	ビタミン	レチノール	μg
カロテン		μg	0
βカロテン当量		μg	4
D		μg	0.0
E		mg	0.3
K		μg	0
B1		mg	0.60
B2		mg	0.19
ナイアシン		mg	4.1
B6		mg	0.26
B12	μg	0.3	
葉酸	μg	1	
パントテン酸	mg	0.78	
C	mg	1	
脂肪酸	飽和	g	5.30
	一価不飽和	g	6.83
	多価不飽和	g	1.49
コレステロール	コレステロール	mg	59
	水溶性	g	0.0
	不溶性	g	0.0
食物繊維	総量	g	0.0
	食塩相当量	g	2.0

### 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	"	"

### 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-解冻(肉温 10℃以下)-原料処理-塩漬け-細切り-練合-充填-加熱(中心部73℃以上)-冷却(10℃以下)-1本切り-クリーンルーム投入-計量-包装-金属検査-重量チェック-製品検査(目付・シール・異物・外観)-箱詰め-冷蔵保管(10℃以下)-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。

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

\*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、沖縄県、岡山県、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

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:	業務用加工食品
食表法個別品目:	調理冷凍食品(冷凍いかフライ)
食表法製造加工:	製造
保健機能食品:	対象外
加工原表示区分:	対象外(生鮮、輸入、業務等)

作成日2023年01月05日

株式会社ニッスイ  
品質保証部

承認	確認	起案

&lt;商品一括表示案&gt;

商品名 NKRIいか天ぷら50(ZnFeCa)BU100枚(5000g)/2

## 冷凍食品

名称	冷凍いか天ぷら
原材料名	いか、衣(小麦粉、でん粉、食塩、亜鉛含有酵母)、揚げ油(パーム油)/加工でん粉、炭酸Ca、ベーキングパウダー、クエン酸Na、ピロリン酸鉄、炭酸Na、(一部に小麦・いかを含む)
内容量	5000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
販売者	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	(有)エムコ食品 千葉県袖ヶ浦市奈良輪450の1
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
表面に記載	油で揚げてあります
枠外(アレルギー)	※この商品は特定原材料のうち「えび」「卵」「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	100枚入り
備考	亜鉛を含む旨
備考	鉄を含む旨
備考	カルシウムを含む旨
備考	日給連向け
備考	2022.12.28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変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)

いか  
小麦

## ●アレルギー物質(例外規定表示)

なし

## ●いか天ぷら

原材料名	構成比	原料産地
いか	48.5349	チリ、ペルー
小麦粉	15.0119	中国 他
揚げ油(パーム油)	13.0000	南アフリカ、オーストラリア、メキシコ、中国、ベトナム、日本
でん粉	0.3500	アメリカ、インドネシア、マレーシア、東南アジア、日本、中国
食塩	0.2882	日本(京都、群馬、大阪、兵庫)
亜鉛含有酵母	0.0331	中国、他
*加工でん粉	6.6500	日本、米国
*炭酸Ca	0.6246	日本
*ベーキングパウダー	0.0960	日本
*クエン酸Na	0.0294	アメリカ、アルゼンチン、オーストラリア、フランス
*ピロリン酸鉄	0.0120	アメリカ、ブラジル、アルゼンチン、南アフリカ、フランス、チリ、スペイン、イタリア、欧州、日本、イスラエル、ドイツ、オーストラリア、カナダ
*炭酸Na	0.0098	-
水	15.3601	

合計 100.0000

\*は食品添加物

でん粉:とうもろこし=非組換



**株式会社奈良鯉**  
 奈良県大和郡五條町642-2  
 電話 0743-56-7520  
 FAX 0743-56-7038

商品規格書

商品名 糸削り  
 規格 100g/1kg  
 原材料・配合率 かつおのふし (100%)  
 鯉節原料産地 鹿児島県  
 鯉節加工地 鹿児島県  
 削り加工地 奈良県(奈良鯉)

**アレルギー なし**  
 コンタミネーションについて  
 削り節加工場では  
 さばを原料とする製品も  
 取扱しています

添加物について  
 添加物の使用はありません

- 製造工程
- ① 鯉節原料
  - ② ブラシ機械による原料掃除  
(表面の異物・骨を除く)
  - ③ ボイラーで蒸す  
(120°C 30分)
  - ④ 削り機械で削り加工  
カンナ刃に切り込みがあります
  - ⑤ フルイ機械で粉末を除く
  - ⑥ 検品  
目視点検で異物を除去します
  - ⑦ 計量
  - ⑧ 袋詰め
  - ⑨ 不活性ガス充填  
窒素ガスを使用
  - ⑩ ヒートシール
  - ⑪ 金属検出器  
(Fe:1.0 Sus:2.0)
  - ⑫ 箱詰め
  - ⑬ 出荷

栄養成分値

エネルギー	kcal	332
水分	g	15.2
たんぱく質	g	77.1
脂質	g	2.9
炭水化物	g	0.8
灰分	g	4
ナトリウム	mg	130
カリウム	mg	940
カルシウム	mg	28
マグネシウム	mg	70
リン	mg	790
鉄	mg	5.5
亜鉛	mg	2.8
銅	mg	0.27
マンガン	mg	-
ビタミン		
レチノール相当量	μg	Tr
D	μg	6
E	mg	1.7
K	μg	0
B <sub>1</sub>	mg	0.55
B <sub>2</sub>	mg	0.35
ナイアシン	mg	45
B <sub>6</sub>	mg	0.53
B <sub>12</sub>	μg	15
葉酸	μg	11
パントテン酸	mg	0.82
C	mg	0
脂肪酸	飽和	g 0.62
	一価	g 0.33
	多価	g 0.81
コレステロール	mg	180
食塩相当量	g	0.3
廃棄率	%	0

(100g当り 日本食品標準成分表[八訂])





9. うす揚げ

永平寺の里 きざみ揚げ 1kg 5×20(mm)  
2024/4/1

<5>異物混入防止対策

防止対象	防止方法	頻度	管理基準
金属異物	金属探知機	袋詰め後全量	Fe:φ1.5mm Sus:φ2.5mm
非金属異物	X線異物探知装置	袋詰め後全量	Sus線:φ0.5×5(mm) Sus球:φ0.8mm ガラス球:φ4.0mm セラミック球:φ4.0mm

<6>使用原材料・添加物

原材料名	構成比(%)	製造者/輸入者	原産国	アレルギー	GMO区分
大豆	84.7	豊通食料	アメリカ	大豆	分別管理済み
植物油 (菜種白絞油)	15.0 (100or0)	J-オイルミルズ 日清オイリオ	日本(静岡県、愛知県、他)		
(大豆白絞油)	(0or100)		カナダ、オーストラリア		不分別
			アメリカ、ブラジル	大豆	不分別
凝固剤 (塩化マグネシウム)	0.3 (100)	赤穂化成	日本(兵庫県) 中国		
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル)	微量 (45)	花王株式会社	日本(和歌山県) マレーシア、フィリピン、他		
(炭酸カルシウム)	(45)		日本(非開示)		
(炭酸マグネシウム)	(5)		日本(非開示)		
(レシチン)	(5)		アメリカ、ブラジル	大豆	不分別

<7>残留農薬

基本原材料	分析確認	試験頻度	備考
大豆	外部検査機関	年1回	残留農薬分析結果を入手

<8>アレルギー物質 <特定・準特定原材料28品目対象>

大豆

※コンタミネーション(同一製造ライン、同一工場内等で特定原材料及び準特定原材料28品目の使用)はございません

<9>栄養成分(100g当たり)

(推定値)

エネルギー	234 kcal	水分	59.0g
たんぱく質	15.0 g	灰分	1.0 g
脂質	15.0 g	ナトリウム	6 mg
炭水化物	10.0 g	食塩相当分	0.02 g


<10>製造工程

原料大豆の受入・保管→浸漬→自動計量磨砕(消泡剤添加)→煮沸→豆乳分離・ろ過→凝固(凝固剤添加)→圧密・豆腐→切断→フライ・検品→真空冷却→冷蔵庫保管→油揚げカット・検品→自動計量・包装→X線異物探知→金属探知→ウエイトチェック→検品・箱詰め・計量→冷凍保存→出荷

※こちらの商品は軽減税率となっております。

10. えのきたけ (カット)

商品規格書	農事組合法人 きのこ工房
-------	--------------

商品名 業務用ほぐしえのき 1/4カット1kg		荷姿 1kg	原産国 日本	ブランド	商品コード
外包材材質 ダンボール	サイズ(mm) 横490 × 高さ265 × 縦425			内包材材質 ポリプロピレン	サイズ 300 × 420
品質規格	個数(1袋当り)	厚さ(mm)		JANコード	
	重量/個(g)	縦×横×長さ(mm)			
	長さ(mm)				
	直径(mm)				
生産工場情報			商品写真		
工場名	農事組合法人きのこ工房				
所在地	福岡県三潴郡大木町大字上八院744-1				
担当者	江口佳明				
工場名					
所在地					
担当者					
産地	福岡県産				備考
遺伝子組み換え 品種	無	アレルギー物質	無	保管条件	要冷蔵
				賞味期限	7日

微生物規格		品質規格	
項目	自主管理基準	項目	自主管理基準
一般細菌数(生菌数)	1.0×10 <sup>5</sup>	異物	無
大腸菌群	1.0×10 <sup>4</sup>	色沢	白
大腸菌(E.coli)	陰性	その他	えのき1本:傘5mm~1.5cm 茎2~4cm、茎幅2~5mm

栄養成分値 (可食部100g当たり)									
熱量	34 Kcal	ナリウム	2 mg	レチノール	0 μg	ナイアシン	6.8 mg	脂 飽和	0.02 g
水分	88.6 g	カリウム	340 mg	カロテン	0 μg	B6	0.12 mg	肪 一価	0.01 g
蛋白質	2.7 g	カルシウム	tr mg	レチノール当量	0 μg	B12	0 μg	酸 多価	0.08 g
脂質	0.2 g	マグネシウム	15 mg	D	0.9 μg	葉酸	75 μg	コレステロール	0 g
炭水化物	7.6 g	リン	110 mg	E	0 μg	パントテン酸	1.4 mg	織 水溶性	0.4 g
灰分	0.9 g	鉄	1.1 mg	K	0 μg	C	0 mg	不溶性	3.5 g
		亜鉛	0.6 mg	B1	0.24 mg	マンガン	0.07 mg	維 総量	3.9 g
		銅	0.1 mg	B2	0.17 mg	ヨウ素	0 mg	食塩相当量	0 g

商品特徴	一括表示	
炒めても焼いても蒸しても、どんな調理にも最適なほぐしえのき。一口サイズにカットしたえのきがさらに食欲をそそります。	名称	業務用ほぐしえのき1/4カット1kg
	原材料名	えのき茸
	内容量	1kg
	賞味期限	7日
	保存方法	要冷蔵(10℃以下)
注意事項		
開封後はお早めにお召し上がり下さい。	原産国名	日本(福岡県産)
	販売者	農事組合法人 きのこ工房 福岡県三潴郡大木町大字上八院744-1