

令和6年度 冷凍加工食品等（9月・10）使用一覧

	番号	食品名	備考
あ行	1	あおのり	
	2	アジフライ	
	3	厚揚げ	
	4	アレルギー代替ウインナー	
	5	いか天ぷら	
	6	板こんにゃく	
	7	一味唐辛子	
	8	いわしのつみれ	
	9	いわし開き(馬鈴薯澱粉付き)	
	10	うす揚げ	
	11	えのきたけ(カット)	

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		
品質規格			
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	Petriilm(大腸菌群数測定用CCプレート)	
標準成分値(2020年版)を反映しています。推定値は()書きで記載しています。			
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、かき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。			

3. 厚揚げ

No.DS23700021-02

2024年6月1日

取引先 各位

株式会社 マメックス
岐阜県関市倉知3285番地の1
TEL:0575-24-9771

原材料配合表

商品名:国産 冷凍絹厚揚げ 10

原材料名			添加物		産地又は 加工地	GMO 分類	アレルギー 物質	備考
一般名	配合比	基原材料	物質名	用途				
豆乳	83.7	丸大豆			栃木県			
		水			国産	分別	大豆	
						栃木県	—	—
植物油	2.8	菜種			神奈川県	不分別	—	
加工澱粉※1	6.4	トウモロコシ キャッサバ	アセチル化アジピン酸架橋デンプン	安定剤	静岡県	分別	—	
			リン酸架橋デンプン	安定剤	オーストリア・イタリア他		—	
				安定剤	ベトナム・カンボジア他		—	
凝固剤	1.3	塩化マグネシウム	塩化マグネシウム	凝固	茨城県	—	—	
*トランスグルタミナーゼ製剤(酵素)	0.3		トランスグルタミナーゼ		日本 等			* 失活の為非表示
水	5.5	水			栃木県	—	—	
合計	100.0							

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丁目3番地

4. アレルギー代替ウインナー

商品カルテ

商品名

無塩せき あらびきポークウインナー

大阪市浪速区大国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	アレルゲン	CMO
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	カネカサンスライス他		
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		
A		
レチノール	μg	4
カロテン	μg	0
βカロテン当量	μg	4
B		
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
脂質		
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	mg	59
食物繊維		
水溶性	g	0.0
不溶性	g	0.0
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-解凍(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-重量チェッカー製品検査(日付・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

5. いか天ぷら

食衛法分類:	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
加工原原表示区分:	対象外(生鮮、輸入、業務等)

株式会社ニッスイ
品質保証部

承認	確認	起案

<商品一括表示案>

商品名 NKRI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(23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

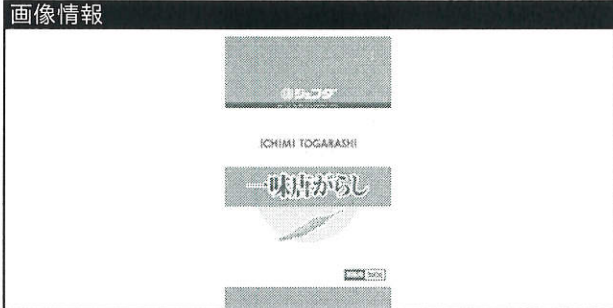
*は食品添加物
でん粉:とうもろこし=非組換

7. 一味唐辛子

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	ジェフダ 仔ミツウガラシ	適用日	2024/05/08
	JFDA一味唐がらし	メーカー名	-
共通商品コード	4901002135348	ITFコード	14901002135345
メーカープライムコード	08202001	PB/NB 分類	PB
ブランド名	JFDA	荷姿規格	300g×30袋



サイズ	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	145	270	40	307g	1
パック(中装)	0	0	0	0g	0
ケース(外装)	396	221	346	9980g	30
箱(パンド箱・半製品)	0	0	0	0g	0

アレルギー物質情報							
えび	×	アーモンド	×	くるみ	×	まつたけ	×
かに	×	あわび	×	ごま	×	もも	×
小麦	×	いか	×	さけ	×	やまいも	×
そば	×	いくら	×	さば	×	りんご	×
卵	×	オレンジ	×	大豆	×	ゼラチン	×
乳成分	×	カシューナッツ	×	鶏肉	×	魚介類	×
落花生	×	パプリカ	×	バナナ	×		
		牛肉	×	豚肉	×		

●: 含む、×: 含まない

アレルゲンコンタミ注意喚起
無

栄養成分情報			
分析・計算単位	100gあたり		
エネルギー	387 kcal	たんぱく質	16.4 g
脂質	9.2 g	炭水化物	59.6 g
		食塩相当量	0.03 g
備考	分析値		

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限(製造日含め)
賞味・消費期間	361日
製造年月日の表示	無
賞味・消費期限の表示	有
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	唐辛子本来の風味と辛さが特徴の、唐辛子100%の商品です。アレルギー物質に関しては、特定原材料等28品目のみ調査しております。国内流通品であり、海外法規の適合は保証できません。遺伝子組換え法律対象外。
召し上がり方・利用方法	風味付けなどに、お好みでお使いください。
酒類識別区分	含まない
酒類分類	-
アルコール分(%)	-

一括表示情報	
品名	一味唐辛子
	赤唐辛子
原材料名	
内容量	300g
固形量	-
内容総量	-
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
原産国	中国
原料原産地名	-
使用上の注意	-
調理方法	-
使用方法	-
殺菌方法	-
凍結前加熱の有無	-
加熱調理の必要性	-
でん粉含有量	-
でん粉含有率	-
無脂乳固形分	-
乳脂肪分	-
期限	枠外右下部に記載
その他表示	-

企業情報	
製造者名	ジェフダ商品では非開示とさせていただきます
製造者住所	非公開
製造者電話	-
販売者名	株式会社ジェフダ
販売者住所	東京都港区新橋2丁目2番1号新橋駅前ビル2号館904
販売者電話	03-5534-6600
輸入者名	非公開
輸入者住所	-
輸入者電話	-
加工者名	(加工所) エスピー食品株式会社 東松山工場
加工者住所	埼玉県東松山市新郷88-17

製造所/加工所	
工場名	ジェフダ商品では非開示とさせていただきます
工場住所	-

※複数工場がある場合は、代表的な工場名・工場住所を記載しています。お問い合わせは弊社営業担当までご連絡ください。

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	ジェフダ 妙ミダ イキログラム		適用日	2024/03/08
	JFDAきざみあげ 1 k g		メーカー名	-
共通商品コード	4970632026708	ITFコード	14970632026705	ジェフダ商品では非開示とさせ
メーカーライブートコード	10702001	P B / N B 分類	PB	
ブランド名	JFDA	荷姿規格	1 k g × 1 2	

画像情報



サイズ

	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	330	60	340	1013 g	1
パック(中装)	0	0	0	0 g	0
ケース(外装)	385	335	300	12741 g	12
箱(パッド掛・半製品)	0	0	0	0 g	0

アレルギー物質情報

えび	×	アーモンド	×	くるみ	×	まつたけ	×
かに	×	あわび	×	ごま	×	もも	×
小麦	×	いか	×	さけ	×	やまいも	×
そば	×	いくら	×	さば	×	りんご	×
卵	×	オレンジ	×	大豆	●	ゼラチン	×
乳成分	×	かシュー	×	鶏肉	×	魚介類	×
落花生	×	ゆいづ	×	バナナ	×		
		牛肉	×	豚肉	×		

●: 含む、×: 含まない

アレルゲンコンタミ注意喚起

無

栄養成分情報

分析・計算単位	100gあたり		
エネルギー	327 kcal	たんぱく質	21.4 g
脂質	25.5 g	炭水化物	3.0 g
		食塩相当量	0.2 g
備考	熱量～ナトリウム、食塩相当量は分析値を記載。そのほか微量成分は、七訂食品成分表値を記載		

商品情報

賞味・消費区分	賞味期限(製造日含め)
賞味・消費期間	365日
製造年月日の表示	無
賞味・消費期限の表示	有
保存時温度帯区分	冷凍(-18℃以下)
米トレーサビリティ対象区分	対象外

商品特徴

5×40mmサイズにカットした油あげです。味噌汁や鍋ものの具材として、カットの手間を省き、すぐにご使用できます。

召し上がり方・利用方法

凍ったままの製品を、沸騰した鍋に入れ、再沸騰させてください。

酒類識別区分	含まない
酒類分類	-
アルコール分(%)	-

一括表示情報

名称	油あげ
原材料名	大豆(アメリカ又はカナダ産)、植物油/凝固剤
内容量	1キログラム
固形量	-
内容総量	-
保存方法	-18℃以下で保存してください
原産国	日本
原料原産地名	(枠外)大豆の産地は製造年の使用計画順
使用上の注意	(枠外)解凍後の再凍結はしないでください。解凍後はすみやかにお使いください。本商品は加熱してご使用ください。
調理方法	-
使用方法	-
殺菌方法	-
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	加熱してお召し上がりください
でん粉含有量	-
でん粉含有率	-
無脂乳固形分	-
乳脂肪分	-
期限	枠外上部に記載しています
その他表示	-

企業情報

製造者名	ジェフダ商品では非開示とさせていただきます
製造者住所	非公開
製造者電話	-
販売者名	株式会社ジェフダ
販売者住所	東京都港区新橋2丁目2番1号新橋駅前ビル2号館904
販売者電話	03-5534-6600
輸入者名	非公開
輸入者住所	-
輸入者電話	-
加工者名	-
加工者住所	-

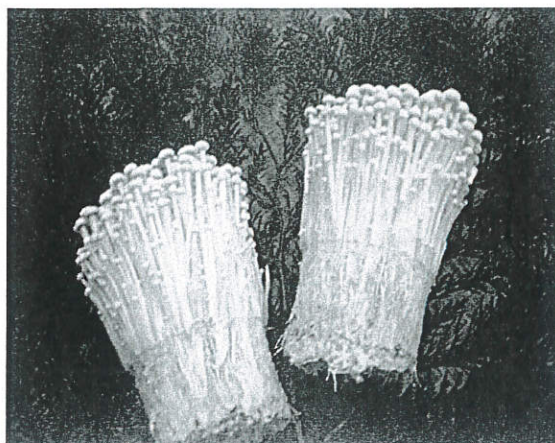
製造所/加工所

工場名	ジェフダ商品では非開示とさせていただきます
工場住所	-

*複数工場がある場合は、代表的な工場名・工場住所を記載しています。
お問い合わせは弊社営業担当までご連絡ください。

業 務 用

カットえのき



通常、えのき茸の株は石突きと呼ばれる培地部分があり、これを取り除いて使用しなければならず手間とゴミが発生しておりました。

この商品はえのき茸の株を調理しやすいようにバラバラにカットして、ゴミと手間を省いた非常に使いやすい商品です。袋から開けたらさっと使えて、歩留まりが100%ですので全部使用することができます。

福岡県産

■受注期間／周年

〈細菌検査〉

分析試験項目	結果	分析方法
一般細菌数(生菌数)	900以下/g	標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/0.1g	テシキソレート寒天平板培養法
黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g	平板塗抹培養法

財団法人 日本食品分析センター調べ

〈栄養成分〉

分析試験項目	結果	検出限界	分析方法
水分	88.6g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	2.7g/100g		ケルダール法
脂質	0.2g/100g		酸分解法
炭水化物	7.6g/100g		
灰分	0.9g/100g		直接灰化法
食物繊維	3.9g/100g		酸素重量法
エネルギー	34kcal/100g		
ナトリウム	2mg/100g		原子吸光光度法
ビタミンD	0.9μg/100g		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD(国際単位)	—		

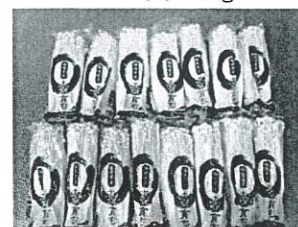
八訂日本食品標準成分表参照



えのきほぐし1kg



通常品で1kg
用意する場合



約15パック必要(1.5kg)

※ロス率33%

生ゴミ
一切なし

包丁
いらず

1パック100g

【原材料配合表】業務用えのきほぐし

原材料名	配合比(%)	アレルゲン物質	GMO物質	残留農薬	原産地
えのき	100	無	無	無	福岡県

【工程表】

詰め込み→接種→培養→栽培→収穫→選別→ほぐし→袋詰め→金属探知→検品→箱詰め→出荷

- 保存方法／要冷蔵
- 調理方法／加熱して下さい
- 賞味期限／7日間
- 製造者／株式会社イケスエ

備考 発注は、納品日の3日前までに確定をお願いいたします。

●規格等級については、若干の曲がり・開き・扁平等を含みます。但し、食味を損なうような硬化・劣化したものは全て除きます。