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
ま行	1	まいたけ	
	2	マカロニ・シェル(小)	
	3	まぐろカツ	
	4	水煮ぜんまい	
	5	ミックスフルーツ	
	6	ミニウインナー	
	7	ミルメーク（ココア）	
	8	無塩バター	
	9	蒸しひきわり大豆	
や行	10	やきそばめん	
	11	焼きちくわ	
	12	焼きちくわ（個）	
	13	焼き豚	
	14	ヨーグルト	
	15	ヨーグルト代替ソーダゼリー	

1．まいたけ

商品名	まいたけ

原材料名	アレルゲン
まいたけ	無し

2．マカロニ・シェル（小）

東京都練馬区石神井町4－3－2
株式会社 コルノマカロニ
TEL 03-3997-2111
FAX 03-3997-2118

製　品　規　格　書

2018年9月FSSC22000：Varsion4.1　認証取得

商品名	シェルマカロニ小 4kg/4		
JANコード	49 66228 02033 5	ITFコード	149 66228 20330 8
原材料配合	デュラム小麦のセモリナ(原産国：カナダ、アメリカ) 強力小麦粉(原産国：アメリカ、カナダ、オーストラリア)	配合 合計100%	
	上記原料と水以外は一切使用していません。小麦以外の原料のコンタミネーションは有りません。		
遺伝子組換	なし	アレルギー物質28品目	表示：有　物質名：小麦
JAS表示	なし		他のアレルギー物質の使用はなく、コンタミネーションの可能性はありません。
添加物	なし		
賞味期限	3年	調理方法	標準ゆで時間 5 分
保存方法	直射日光、湿気を避け常温で保存		

包材	内包材	ポリエチレン	外包材	クラフト
	内寸法	実寸高さmm	内寸法	外寸法
	.06×310×500	80mm	－	914×368×127

細菌検査結果	一般生菌数	大腸菌群	カビ数	酵母数	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸管出血性大腸菌群
更新日時 2020/10/1	300/g以下	陰性/0.2g	10/g未満	10/g未満	陰性/0.02g	陰性/25g	陰性/25g
	※細菌検査は、公益財団法人群馬県健康づくり財団調べによる値になります。						

栄養成分

日本食品標準成分表2015による乾麺100g中の計算値
※下記 栄養成分は日本食品標準成分表2015による乾麺100g中の計算値です。

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	塩分	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン
379kcal	11.2g	12.2g	1.9g	73.9g	0.8g	1mg	0g	200mg	18mg	55mg	130mg	1.4mg	1.5mg	0.28mg	0.82mg

ビタミンA						ビタミンD	ビタミンE				ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンナイアシン	ビタミンB6	ビタミンB12
	カロテン						トコフェロール									
レチノール	α	β	クリプトキサンチン	βカロテン当量	レチノール当量		α	β	γ	δ						
0μg	－	－	－	9μg	1μg	0μg	0.3mg	0.2mg	0mg	0mg	0μg	0.19mg	0.06mg	2.3mg	0.11mg	0μg

ビタミン		ビタミンC	脂肪酸					コレステロール	食物繊維			廃棄率
葉酸	パントテン酸		飽和	一価不飽和	多価不飽和	n-3系多価不飽和	n-6系多価不飽和		水溶性	不溶性	総量	
13μg	0.66mg	0mg	0.45g	0.17g	0.99g	0	0	0mg	0.7g	2.0g	2.7g	0%

製造工程	原料（受入検査）→ 原料計量 → マグネット（8,000ガウス以上）→ ジュニアシフター（篩30メッシュ）→ 原料混合 → シフター（篩10メッシュ）→ マグネット（8,000ガウス以上）→ 加水・混合 → 脱気 → 押出 → 成型・切断 → 初期乾燥機 → 予備乾燥機 → 本乾燥機 → 冷却機 → 振動篩機（異物除去）→ マグネット（8,000ガウス以上）→ 色彩選別機（不適合品除去）→ 金属検出機（Fe0.7φ，Sus1.0φ）→ 貯蔵サイロ → 屑取機 → 金属検出機（Fe1.2φ，Sus1.5φ）→ 自動計量・包装 → シール・内袋日付刻印 → ウェイトチェッカー → 金属検出機（Fe1.5φ，Sus2.0φ）→ 外袋日付印字 → 袋詰・封かん → 金属検出機（Fe2.0φ，Sus2.4φ）→ 製品
製造工場	株式会社 コルノマカロニ プロダクトセンター 〒377-2213 群馬県甘楽郡甘楽町大字白倉686番地 tel 0274-74-6611 fax 0274-74-6634

3．まぐろカツ

商品カルテ（七訂版）

商品コード	30034160	配合No.	22-0019　01	JANコード	4979515341600	規格	60g		
海のおかず 国産マグロカツ60(鉄･Ca)						入数	10個×8袋		
						荷姿	2合	賞味期限	12ヶ月

承認日	2024/5/30	発行日	2024/6/13

カートンサイズ	L 380 mm × W 265 mm × H 120 mm	商品サイズ	84*64*22	袋材質	
カートン込重量	5192 g	包装後サイズ	190*120*53	カップ材質	
		風袋込重量	604.0 g	フタ材質	
カートン期限表示印刷	賞味期限24.1.1/230101/時間			トレー材質	

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
びんながまぐろ	22.6	–	国産
粒状植物性たん白	10.1	大豆	国内製造
たまねぎ	7.9	–	国産
パン粉	4.5	小麦,大豆	国内製造
みりん	1.7	–	国内製造
植物油脂	1.1	–	国内製造
しょうゆ	1.1	小麦,大豆	国内製造
砂糖	1.0	–	国内製造
しょうが汁	0.2	–	タイ製造
ほたてエキス	0.2	–	国内製造
食塩	0.1	–	国内製造
衣（パン粉）	18.8	小麦,大豆	国内製造
衣（小麦粉）	3.5	小麦	国内製造
衣（植物油脂）	1.2	大豆	国内製造
水	21.5	–	（日本）
加工デンプン	3.9	大豆	タイ製造他
ドロマイト	0.6	–	国内製造
ｐＨ調整剤	Φ	–	国内製造
硫酸Ｃａ	Φ	–	原料より由来
ピロリン酸鉄	Φ	–	国内製造
乳化剤	Φ	–	原料より由来
調味料（アミノ酸等）	Φ	–	原料より由来
香料	Φ	–	原料より由来

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

備考	製造所：株式会社ヤヨイサンフーズ　気仙沼工場　宮城県気仙沼市赤岩港１６８-１

栄養成分(100g中)

エネルギー			170	kcal
水分			61.6	g
たんぱく質			11.1	g
脂質			4.5	g
脂肪酸	飽和		0.90	g
	一価不飽和		1.12	g
	多価不飽和		1.50	g
コレステロール			11	mg
炭水化物			21.3	g
糖質			–	g
食物繊維			1.1	g
灰分			1.5	g
無機質	ナトリウム		330	mg
	カリウム		151	mg
	カルシウム		160	mg
	マグネシウム		95	mg
	リン		129	mg
	鉄		14.2	mg
	亜鉛		0.4	mg
	銅		0.09	mg
	マンガン		0.18	mg
	ヨウ素		3	μg
	セレン		16	μg
	クロム		0	μg
	モリブデン		1	μg
ビタミン	A	レチノール	1	μg
		α-カロテン	0	μg
		β-カロテン	1	μg
		β-クリプトキサンチン	0	μg
		β-カロテン当量	1	μg
		レチノール活性当量	1	μg
	D		1.6	μg
	E	α-トコフェロール	0.7	mg
		β-トコフェロール	0.1	mg
		γ-トコフェロール	1.7	mg
		δ-トコフェロール	0.2	mg
	K		0	μg
	B１		0.07	mg
	B２		0.03	mg
	ナイアシン		5.0	mg
	B６		0.24	mg
	B１２		0.6	μg
	葉酸		18	μg
	パントテン酸		0.22	mg
	ビオチン		0.5	μg
	C		1	mg
食塩相当量			0.80	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、食塩相当量及びカルシウム、鉄は分析値
その他成分は七訂食品成分表による自社計算値

召しあがり方

凍ったままの製品を１７０℃～１８０℃の油で５分３０秒程度揚げてください。

一括表示(原材料名)

びんながまぐろ（国産）、粒状植物性たん白、たまねぎ、パン粉、みりん、植物油脂、しょうゆ、砂糖、しょうが汁、ほたてエキス、食塩、衣（パン粉、小麦粉、植物油脂）／加工デンプン、ドロマイト、ｐＨ調整剤、硫酸Ｃａ、ピロリン酸鉄、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、香料、酸味料、
（一部に小麦・大豆を含む）

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

アレルゲンのコンタミ防止対策

1．原料搬入、保管時の交差汚染防止
2．製造順の考慮
3．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

添加物表示

加工デンプン、ドロマイト、ｐＨ調整剤、硫酸Ｃａ、ピロリン酸鉄、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、香料、酸味料

製造工程

原料前処理→撹拌混合→成型→凍結→衣付け→凍結→X線→金属検出機→ピロ包装→金属検出機→ウェイトチェッカー→箱詰→金属検出機→ウェイトチェッカー→冷凍保管

分類	そうざい半製品
公的衛生規格	一般生菌数：100万/g以下、ｻﾙﾓﾈﾗ菌：陰性

自社添加の食品添加物

用途･目的	物質名
品質改良	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン
	リン酸架橋デンプン
強化剤	ドロマイト
ｐＨ調整剤	クエン酸三ナトリウム
	Ｌ－酒石酸水素カリウム
	炭酸ナトリウム
強化剤	ピロリン酸第二鉄

原料より由来する食品添加物

由来原料名	用途･目的	物質名
パン粉	香料	香料
粒状植物性たん白	品質改良	硫酸カルシウム
しょうゆ	調味料	Ｌ－グルタミン酸ナトリウム
		5′－リボヌクレオチド二ナトリウム
		コハク酸
植物油脂	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル
		植物レシチン
ほたてエキス	調味料	Ｌ－グルタミン酸ナトリウム
		コハク酸二ナトリウム
		5′－リボヌクレオチド二ナトリウム
	酸味料	クエン酸

株式会社ヤヨイサンフーズ

尚、原料につきましては、現在上記産地原料を使用致しておりますが、天候不順、感染症、家畜病等 調達事情により、他の産地に変更する可能性がございます。ご了承頂きますようよろしくお願い申し上げます。

配合分析表

商品名
国産ぜんまい水煮

令和 6年 6月 20日

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%		

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

製造・加工地
山口県下関市豊浦町黒井1673-5
TEL 0837-74-3153
山崎商店

製造・販売者
大阪市東淀川区下新庄6-9-2
TEL 06-6327-5845
山崎商店
代表　山崎　功

5．ミックスフルーツ

製品規格書

作成・改訂　　2022年1月現在

弊社コード	製品名	ミックス・フルーツ　パウチ　2kg
	分類	果実類
一般名	ミックスフルーツ	

販売者		製造者	
会社名	株式会社木田商店	会社名	千秋農産加工株式会社
〒	638-0803	〒	491-0804
住所	奈良県吉野郡大淀町大字越部1627-1	住所	愛知県一宮市千秋町佐野2790-1
TEL	0747-52-5001	TEL	0586-76-1422
FAX	0747-52-8818	FAX	0586-76-5144

成分組成　　アレルゲン、遺伝子組換え原料及び原産地

原材料名	配合(%)	GMO関連農産物名	GMOの有無	アレルゲン関連食品名	アレルゲン含有可能性(A～E:下記参照)	原産地
みかん	20					愛知・神奈川・和歌山・静岡
パイン	20					インドネシア・フィリピン・タイ
黄桃ダイス	13.33			もも	A	南アフリカ・ギリシャ
りんごダイス	13.33			りんご	A	長野
ぶどう糖果糖液糖	10.67	とうもろこし	不分別			アメリカ等
砂糖	0.2					タイ他
ビタミンC	0.03	とうもろこし	分別			ヨーロッパ
フィチン酸	0.02					日本
クエン酸ナトリウム	0.01	とうもろこし	分別			ヨーロッパ
水	22.41					
合計	100%					

品質規格

項目	標準規格
水分	
Brix	17±2.0
pH	3.5±0.5
外観・形状	

自主検査結果

一般生菌	300以下/g
大腸菌群	陰性

保存方法

保管方法		直射日光、高温多湿の所を避けて冷暗所に保存してください
賞味期限	開封前	製造日起算　1年
	開封後	速やかに使い切り下さい

包装形態

荷姿	3kg/4袋
固形	2,000g
総量	3,000g
入り数	4袋
発注単位	5C/S以上
リードタイム	完全受注生産品の為、弊社営業日2週間程

製造工程

原料受入 → 目視選別 → 計量 → 充填 → 注液 → シール → 殺菌・冷却 →

乾燥 → X線検査 → 金属検出機 → 箱詰 → 自社倉庫入

栄養成分（100g当たり）

項目	分析値/計算値	項目	分析値/計算値
エネルギー	78kcal	レチノール当量	14μg
水分	80.4g	ビタミンD	0μg
たんぱく質	0.4g	ビタミンE	0.4μg
脂質	0.1g	ビタミンK	0μg
炭水化物	18.8g	ビタミンB1	0.04mg
灰分	0.3g	ビタミンB2	0.02mg
食物繊維	0.7g	ナイアシン	0.2mg
ナトリウム	3mg	葉酸	7μg
カリウム	81mg	パントテン酸	0.06mg
カルシウム	6mg	ビタミンC	7mg
マグネシウム	6mg	＜脂肪酸＞	
リン	7mg	飽和	0g
鉄	0.3mg	一価不飽和	0g
亜鉛	0.1mg	多価不飽和	0g
銅	0.04mg	食塩相当量	0g
マンガン	0.49mg	＜日本食品標準成分表の計算による推定値＞	

備考

※　本商品に含まれているアレルギー物質(28品目中)　：　もも、りんご

※　同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション

…　乳、大豆、オレンジ

－　製品製造毎に洗浄

※　果実の種・皮の一部が入ることがあります。

原料由来による夾雑物です。

※　規格・デザイン等は予告なしに変更される場合があります。

*遺伝子組換え原料は大豆、なたね、じゃがいも、とうもろこし、綿、トマト、てんさい及びその加工品を記入してください。

*アレルゲン物質は小麦、そば、卵、乳又は乳製品、ピーナッツ、大豆、クルミ、エビ、カニ、サバ、サケ、イクラ、イカ、アワビ、牛肉、豚肉、鶏肉、桃、キウイ、オレンジ、りんご、ヤマイモ、マツタケ、米、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンドの28品目を調査した結果は下記のとおりです。

A)アレルゲン物質そのものが含まれている。

B)アレルゲン物質を原料として使用している。(加工品)

C)アレルゲン物質を工程中で使用しているが加工中に除去されるもの(加工助剤)

D)アレルゲン物質を使用しているが効果を発揮することができる量より少量なもの(キャリーオーバー)

E)アレルゲン物質が含有されないもの

6．ミニウインナー

【製品の原料配合・栄養分析】

名　　称　　無塩せきソーセージ
商 品 名　　ポークスキンレスウインナー

JAS認定工場
㈱鎌倉ハムクラウン商会
横浜市磯子区磯子6-40-12

賞味期限　　製造日より　7日間
保存方法　　10℃以下

≪配合表≫

原材料名	配合比率(%)	食品添加物	産地	アレルギー物質	遺伝子組み換え食品使用有無
豚肉	97.44		千葉県/群馬県他	豚肉	無
食塩	1.40		メキシコ		無
砂糖	0.90		タイ他		無
香辛料	0.26				無
白コショウ			マレーシア		無
カルワイ			オランダ		無
(キャラウェー)					
合計	100.00				

≪栄養分析　五訂≫　　100g当たり

項目	成分値	項目	成分値	項目	成分値	項目	成分値
エネルギー kcal	296	マグネシウム mg	18	ビタミンE mg	0.3	ビタミンC mg	2
水分 g	56.6	リン mg	154	ビタミンK μg	1	脂肪酸(飽和) g	8.32
たんぱく質 g	15.8	鉄 mg	0.5	ビタミンB1 mg	0.56	脂肪酸(一価不飽和) g	10.54
脂質 g	24.0	亜鉛 mg	2.2	ビタミンB2 mg	0.19	脂肪酸(多価不飽和) g	2.66
炭水化物 g	1.3	銅 mg	0.08	ナイアシン mg	4.2	コレステロール mg	64
灰分 g	2.3	VA(レチノール) μg	7	ビタミンB6 mg	0.27	食物繊維(総量) g	0
ナトリウム mg	593	VA(カロテン) μg	0	ビタミンB12 μg	0.4	食物繊維(水溶性) g	0
カリウム mg	274	VA(レチノール当量) μg	7	葉酸 μg	2	食物繊維(不溶性) g	0
カルシウム mg	4	ビタミンD mg	Tr	パントテン酸 mg	1.02	食塩相当量 g	1.5

7．ミルメーク（ココア）

商品仕様書

商品コード	3941	製造者/お問い合わせ先(営業本部)	
商品名	ミルメークココア液体　12．5g	大島食品工業株式会社 〒 463-0048 名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号 TEL:052-795-0091 FAX:052-795-2544	
規格・入数	(12.5g × 40) × 20入		
チューブ寸法	縦　25mm × 幅　105mm　重量　13.7 g		
商品寸法	縦　35mm × 横　195mm × 高さ　260mm　重量　555 g		
ケース寸法	縦　360mm × 横　450mm × 高さ　190mm　重量　11.8 kg		
JANコード	4970075　470434	最終加工地	愛知県
GTINコード	1　49　70075　470431		
賞味期間	(開封前)　4ヵ月	使用上の注意	チューブ開封後は使い切ってください。 外袋開封後、端数ができた場合は、輪ゴムなどで口をしっかりと閉じて保存してください。
保存方法	(開封前) 直射日光、高温多湿のところを避け、常温で保存してください。		

原材料名 アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印	配合(%)	加工地	(注)
果糖ぶどう糖液糖(国内製造)	69.44	日本(愛知県)	※1
砂糖	8.06	日本(大阪府)	
ココアパウダー	7.00	マレーシア	
ぶどう糖	0.30	日本(広島県)	
食塩	0.30	日本(徳島県)	
香料	0.70	日本	
○ 植物レシチン(大豆由来)	0.50	ドイツ	
水	13.70		

※1　カカオ豆収穫地：西アフリカ

栄養成分(100gあたり)			
エネルギー		kcal	281
水分		g	30.1
たんぱく質		g	1.9
脂質		g	1.1
炭水化物		g	65.9
灰分		g	1.0
無機質	ナトリウム	mg	120
	カリウム	mg	340
	カルシウム	mg	12
	マグネシウム	mg	42
	リン	mg	73
	鉄	mg	4.1
	亜鉛	mg	0.5
ビタミン	A(レチノール活性当量)	μg	＜1
	B1	mg	＜0.01
	B2	mg	0.01
	C	mg	＜1
食物繊維(総量)		g	2.0
食塩相当量		g	0.3

公的機関による実測値

アレルギー物質(含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲)

乳	×	アーモンド	×	さば	×
卵	×	あわび	×	大豆	●
小麦	×	いか	×	鶏肉	×
えび	×	いくら	×	バナナ	×
かに	×	オレンジ	×	豚肉	×
そば	×	カシューナッツ	×	まつたけ	×
落花生(ピーナッツ)	×	キウイ	×	もも	×
		牛肉	×	やまいも	×
		くるみ	×	りんご	×
		ごま	×	ゼラチン	×
		さけ	×		

商品特長

全国の学校給食で多くの子供たちに飲まれ、牛乳嫌いのお子様にも大好評のミルメーク。200mLの牛乳に1本(12.5g)を溶かしますと、おいしいミルクココアができあがります。
お子様に人気のマイルドなココア味です。
パック牛乳にも使いやすい液体タイプのミルメークです。

製造工程

原料(検品) → 原料計量 → 原料混合 → 冷却 → 自動包装 → ボイル殺菌 (80℃　40分) → 冷却 →

検品 → 袋詰 (12.5g × 40) → 箱詰

使用方法(作り方)

1　チューブの頭の丸い部分を引きちぎります。
2　パック牛乳のストロー穴へチューブをさしこみ、ミルメークココア液体を入れ、よく振って混ぜ合わせます。

備考

8．無塩バター

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

賞味期限（製造日含む）	24ヶ月[未開封]	表示例	YY.MM.DD	解読法	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		
	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	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。

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

Dairy
南日本酪農協同株式会社

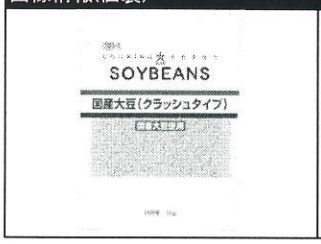
9．蒸しひきわり大豆

PITS 商品規格書

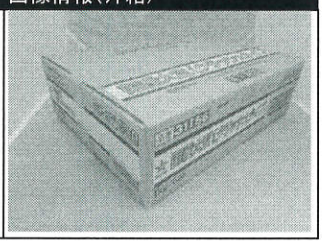
＊記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	ﾎｼｴﾇ ｺｸｻﾝﾀﾞｲｽﾞ(ｸﾗｯｼｭﾀｲﾌﾟ)			適用日	2021年11月22日		
	ほしえぬ 国産大豆(クラッシュタイプ)			メーカー名	ｷｭｰﾋﾟｰｶﾌﾞｼｷｶﾞｲｼｬ キユーピー株式会社		
共通商品コード(JAN)	4901577030703	ITFコード	14901577030700				
ブランド名	ほしえぬ	ﾒｰｶｰﾌﾟﾗｲﾍﾞｰﾄｺｰﾄﾞ	31156	PB／NB 分類	NB	荷姿規格	1kg/6袋

画像情報(個装)



画像情報(外箱)



サイズ	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	グロス(単位)		入数
商品	235	315		1016	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	395	297	118	6466	g	6
梱					g	

アレルギー物質情報

●:含む、×:含まない、ー:未入力、＊:後日登録

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	×	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ	×	バナナ	×		
		牛肉	×	豚肉	×		

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

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	※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360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

<使用方法>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	ー
アルコール分(%)	ー

一括表示情報

名称	大豆加工品
原材料名	大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、(一部に大豆を含む)
内容量	1kg
固形量	ー
内容総量	ー
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	ー
原料原産地名	国産
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。 ▲開封後は傷みやすいので、ただちに冷蔵庫(1℃～10℃)に保存し、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	ー
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	ー
加熱調理の必要性	ー
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	栄養成分その他＝糖質 1.8g、食物繊維 6.6g 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㈱はキユ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	ー
販売者名	キユーピー株式会社
販売者住所	東京都渋谷区渋谷１－４－１３
販売者電話	ー
輸入者名	ー
輸入者住所	ー
輸入者電話	ー
加工者名	ー
加工者住所	ー

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

本商品規格書は、平成26年度農林水産省補助事業『標準商品規格書とそのガイドラインの検討会』で定めた「標準商品規格書(SSSP/2014) 第3版」に準拠しています。

１０．やきそばめん

配合表

令和6年7月1日

品名　焼きそば麺（乳・卵・りんごなし）

規格　1kg

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
中華麺	小麦、大豆
かんすい、クチナシ色素	
焼きそばソース	大豆
カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、	
増粘剤（加工デンプン、タマリンド）、酸味料	
植物油脂①	大豆
【乳化剤】※キャリーオーバー	
植物油脂②	大豆
【乳化剤】※キャリーオーバー	
pH調整剤製剤	
pH調整剤【グリセリン脂肪酸エステル】	
調理料製剤	大豆、ゼラチン
加工デンプン、調味料（アミノ酸等）	

１１．焼きちくわ

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)	北海道、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	長崎県		0.98
炭酸Ca	岡山県		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
水分	72.6	g
たんぱく質	9.3	g
―フィッシュプロテイン	9.3	g
脂質	0.3	g
炭水化物	15.3	g
灰分	2.5	g
無機質　ナトリウム	533	mg
カルシウム	292	mg
マグネシウム	8	mg
鉄	0.1	mg
亜鉛	0.2	mg

ビタミン	レチノール	1	μg
	カロチン	0	μg
	レチノール当量	1	μg
	B1	0.00	mg
	B2	0.01	mg
	C	0	mg
食物繊維		0.0	g
食塩相当量		1.4	g

＊8訂日本食品標準成分表より

株式会社　かね貞
〒470－0206
愛知県みよし市莇生町上永井田48－2
TEL (0561)34－7550

１２．焼きちくわ(個)

配合表

令和6年7月1日

品名　学給用冷凍竹輪50g
規格　　50g/本　50本×4合

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
魚肉すり身	
（イトヨリダイ）（タイ、インド、マレーシア、他）	
（スケソウダ）（アメリカ、日本、他）	
でん粉	
砂糖	
食塩	
ぶどう糖	
植物油	
水	
コンタミネーション（同ライン）　なし。同ラインでは、卵・大豆アレルゲン原料を使用しておりますが、機械・器具の洗浄、原材料の分別保管、計量器具の専用化、製造ラインの洗浄により、コンタミネーションを防止しております。	
コンタミネーション（工場内）　なし。工場内では、卵・大豆・かにアレルゲン原料を使用しておりますが、機械・器具の洗浄、原材料の分別保管、計量器具の専用化、製造ラインの洗浄により、コンタミネーションを防止しております。なお、原材料に使用の魚肉は、えび、かにを食べている魚を使用しております。	

１３．焼き豚

商　品　カ　ル　テ

商品名

無塩せき　カット焼豚

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	GMO
豚もも肉	90.686	日　本（※）	豚肉	
砂糖	2.222	日新製糖他		
（サトウキビ）（甜菜）		（タイ、オーストラリア他）（北海道）		甜菜（分別）
粉あめ	1.904	昭和産業他		
（とうもろこし）（馬鈴薯）（甘藷）		（アメリカ他）（北海道）（九州）		とうもろこし（分別）
				甘藷（分別）
しょうゆ	3.218	サンジルシ醸造他		
（大豆）（小麦）		（アメリカ他）（アメリカ他）	大豆・小麦	大豆（分別）
食　塩	1.587	日本海水他		
海水		兵庫県		
しょうゆ加工品	0.363	昭和化学工業他		
しょうゆ（大豆）（小麦）		（北米他）（北米他）	大豆・小麦	大豆（分別）
砂糖（さとうきび）（甜菜）		（オーストラリア他）（北海道）		甜菜（分別）
香辛料抽出物	0.020	カネカサンスパイス他		
		インド、スリランカ他		
合　計	100.000			

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	〃	〃
苦味料	香辛料抽出物	0.20g/kg

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－タレ漬け－加熱（中心部63℃、30分以上）－冷却（10℃以下）－原木包装－表面殺菌（88℃±3℃、5分以上）－冷却－クリーンルーム投入－スライス－計量・包装－金属検査－重量チェック－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）、（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。

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	177
水　分		g	68.7
たんぱく質		g	14.2
脂　質		g	10.8
炭水化物		g	3.9
灰　分		g	2.4
無機質	ナトリウム	mg	680
	カリウム	mg	240
	カルシウム	mg	3
	マグネシウム	mg	16
	リ　ン	mg	140
	鉄	mg	0.4
	亜　鉛	mg	1.4
	銅	mg	0.05
	マンガン	mg	0.01
ビタミン	A　レチノール	μg	4
	A　カロテン	μg	0
	A　レチノール当量	μg	4
	D	μg	0.1
	E	mg	0.2
	K	μg	2
	B1	mg	0.64
	B2	mg	0.14
	ナイアシン	mg	5.1
	B6	mg	0.26
	B12	μg	0.2
	葉　酸	μg	1
	パントテン酸	mg	0.66
	C	mg	1
脂肪酸	飽　和	g	3.91
	一価不飽和	g	4.79
	多価不飽和	g	1.09
コレステロール		mg	51
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	1.7

保存温度　　冷蔵　　10℃以下

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

＊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、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、新潟県

１４．ヨーグルト

配合表

令和6年7月1日

品名　しっかり鉄分ヨーグルト

規格　70g

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
乳｛生乳（広島・島根・熊本・長崎・福岡・鹿児島）｝	乳
砂糖	
乳製品	乳
フラクトオリゴ糖シロップ	
プルーン果汁	
寒天	
香料	
ピロリン酸第二鉄	
葉酸	
V.B12	
乳酸菌	乳
調合水	

１５．ヨーグルト代替ソーダゼリー

配合表

令和6年7月1日

品名　ソーダゼリー

規格　40g

（配合組織表）

原　材　料　名	アレルギー物質
水飴	
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	
水飴	