

# 製品質規格書

作成年月日: 2013年1月30日

作成者氏名:

小柴幸高

## 【メーカー】

メーカー名	上総屋商事株式会社
メーカー本社所在地	〒414-0045 静岡県伊東市玖須美元和田727-252
商品品質管理部署	品質管理部
製造工場名	上総屋商事株式会社 本社工場
工場所在地	〒414-0045 静岡県伊東市玖須美元和田727-252
電話・FAX	電話0557-37-3429(代) FAX0557-36-3429
工場管理責任者	小柴富高

## 【製品内容】

製品分類	味付のり	内容量	1袋=100食(全型41.6枚分)
製品分類	12切5枚	使用包材	外装:PP 乾燥剤:消石灰
製品名	味付のり 佳印	荷姿(荷姿サイズ)	縦25.8cm×横19.8cm
原材料名	乾のり(国内産)	保管区分:	常温保存
取扱上の注意点	湿気厳禁・常温保存	品質保持期限	製造後:270日(食味官能検査済)
産地(国産)	有明海産	開封後賞味期限	開封後:30日(食味官能検査済)

## 【栄養価】

区分 可食部・100g当り 栄養成分表示焼のり100g当り(食品成分表2012/女子栄養大学監修)

エネルギー	179Kcal	レチノール(μg)	(O)	脂 飽和(g)	0.52g	
水分(g)	3.4g	カロテンα(μg)	5600 μg	肪 一価不飽和(g)	0.19g	
蛋 動物(g)	-	カロテンβ(μg)	29000 μg	酸 多価不飽和(g)	1.31g	
白 植物(g)	40.0g	A βクリプトキサンチン(μg)	1200 μg	コレステロール(mg)	21mg	
脂質(g)	3.5g	βカロテン当量(μg)	32000 μg	食物繊維 水溶性(g)	-	
トリアシルグリセロール当量(g)	2.1g	レチノール当量(μg)	2700 μg	不溶性(g)	-	
炭水化物(g)	41.8g	D(μg)	(O)	総量(g)	25.2mg	
灰分(g)	11.3g	トコフェロールα(μg)	3.7 μg	食塩相当量(g)	4.3g	
無機質	ナトリウム(mg)	1700mg	E トコフェロールβ(μg)	0 μg	廃棄率	0%
	カリウム(mg)	2700mg		トコフェロールγ(μg)		
	カルシウム(mg)	170mg		トコフェロールδ(μg)	0 μg	
	マグネシウム(mg)	290mg		K(μg)	650 μg	
	リン(mg)	710mg	B1(mg)	0.61mg	【原料配合】	
	鉄(mg)	8.2mg	B2(mg)	2.31mg	原料名	配分比
	亜鉛(mg)	3.7mg	ナイアシン(mg)	12.2mg	乾のり	100%
	銅(mg)	0.59mg	B6(mg)	0.51mg	【JANコード】	
	マンガン(mg)	2.35mg	B12(mg)	58.1mg		
	ヨウ素(mg)	-	葉酸(mg)	1600mg		
セレン(mg)	-	パントテン酸(mg)	1.28mg			
クロム(mg)	-	ビオチン(mg)	-			
モリブデン(mg)	-	C(mg)	200mg			

## 【生菌検査】無添加食品販売協同組合検査センター依頼

項目名	結果	検査方法
一般生菌数	300個以下/g	標準寒天平板培養法
大腸菌群	(-)	B.G.L.B.法
大腸菌	(-)	E.C.法
サルモネラ	陰性/25g	増菌培養法
腸炎ビブリオ	(-)	常法
黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g	卵黄加マンニト食塩寒天平板培養法
腸管出血性大腸菌 O-157	(-)	食品衛生法

## 【放射性物質検査】無添加食品販売協同組合検査センター

項目名	結果	検出限界値	検査方法
放射性セシウム134	検出せず	10Bq/kg	ガンマ線スペクトロメーター法
放射性セシウム137	検出せず	10Bq/kg	ガンマ線スペクトロメーター法
放射性ヨウ素131	検出せず	10Bq/kg	ガンマ線スペクトロメーター法

## 【味付のり 製造工程表】

乾海苔乾燥(90℃約6時間)→自動海苔供給機→異物検出機(高感度光学カメラ8台内蔵)→遠赤外線海苔焼機(4.5mライン180-185℃)→味付海苔専用タレを染み込ませたスポンロールに1枚毎通過させる→カウントセンサー→乾燥釜(遠赤外線7mライン250-280℃)→目視版形状焼色検査(1.5mラインにおける目視検査)→カウントセンサー(枚数の確認)→集積機(自動計数で商品毎に整列をする)→個包装→自動包装機→シールチェック(自動包装機に空気漏れの無いようチェック)→数量検査(1袋100食入)→袋詰め(目視検品をしながら行う)→金属検出機(Fe0.6:Sus0.6)→出荷用箱詰(指定数量毎に箱詰し、最終目視検品を行う)→出荷

## 【原材料管理】

原材料名	食品添加物	アレルゲン物質	遺伝子組換え原料	原料原産地	原材料表示
乾のり(国内産)	-	-	-	日本国	乾のり(国内産)、砂糖、醤油、食塩、風味原料(乳糖、食塩、鰹節粉末、鰹エキス、宗田鰹節粉末、貝柱エキス、昆布エキス)、味醂、清酒、桜えび、椎茸、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
砂糖	-	-	不使用	日本国	
醤油	-	小麦・大豆	分別	日本国	
食塩	-	-	対象外	日本国	
だしの素↓	-	-	不分別	日本国	
風味調味料(乳糖)	風味調味料	乳	対象外	日本国	
風味調味料(食塩)	風味調味料	-	対象外	日本国	
風味調味料(鰹節粉末)	風味調味料	乳・小麦・大豆	対象外	日本国	
風味調味料(鰹エキス)	風味調味料	-	不分別	日本国	
風味調味料(宗田鰹節粉末)	風味調味料	-	対象外	日本国	
風味調味料(田子節粉末)	-	-	対象外	日本国	
風味調味料(貝柱粉末)	風味調味料	-	対象外	日本国	
風味調味料(昆布エキス)	風味調味料	-	対象外	日本国	
味醂	-	-	不使用	日本国	
清酒	-	-	不分別	日本国	
桜えび	-	-	対象外	日本国	
椎茸	-	-	対象外	日本国	
調味料(アミノ酸等)	-	-	対象外	東南アジア等	
原料水	-	-	対象外	日本国	