

適用日	2007/11/01	登録日	2010/04/20	更新日	2010/04/20
仕様書コード		G0003917-32B5440E-0C210E32			

※各項目文字数に於いて、標準文字数を超過した場合、「...」を標記し省略させて頂いてます。

## 基本情報

商品名		商品名カナ				
中華春巻		チュウカハルマキ				
ブランド名		ブランド区分		規格名	規格：半角	規格単位
安心シリーズ		NB		16g×10個入り		g
賞味・消費区分	製造日含め	期限表示有無	期限表示例	製造日表示有無	製造日表示例	
賞味期限	60日	有	2005.11.20	有	2005.11.20	
発注単位	保存温度帯	例外日付管理期間		(例外)製造日含め		
ボール	冷凍(-18℃以下)	6月1日～8月1日		45日		

商品形態(風袋込み)単位(mm、g)							
	幅/長辺	奥/短辺	高さ	重量	入数	JANコード	ITFコード
ピース	103	171	4	180	1	9722137890927	
パック	110	180	85	365	2		
ボール	330	180	85	1095	6		
ケース	670	360	180	2200	12	9722137890972	15678654121222
甲							

### 商品特徴

豚肉と野菜をたっぷり使った、電子レンジでパリパリおいしいミニサイズの本格的な春巻です。じっくり煮込んだ中華ブイヨン、ポークブイヨンを使用し、素材の味を活かした春巻のおいしさをだしています。タケノコを増量し、具材のボリュームをアップしました。キャノーラオイルで揚げました。着色料、保存料、化学調味料を使用せずに仕上げました。

### 召し上がり方・利用方法

油で揚げる(170℃で約4分半～5分) または、180℃の油で4分揚げて下さい。浮いてきた春巻は時には返しながらかけて下さい。

### 使用・保管・廃棄上の注意

揚げる時に火傷をしないようお気を付けください

販売者名	売り手企業I			担当者名	売一郎
住所	東京都港区浜松町1-27-16浜松町DSビル1階				
TEL	03-0000-0000	FAX	03-0000-0000	PL加入有無	有
備考					

製造者名	株式会社インフォーマット			担当者名	信頼太郎
住所	東京都港区芝大門1-6-6				
TEL	03-5776-1500	FAX	03-6854-1455	PL加入有無	有
備考	ISO9001取得				

工場名	株式会社インフォーマット東京工場			担当者名	信頼二郎
住所	東京都港区浜松町1-27-16浜松町DSビル3階				
TEL	03-0000-0000	FAX	03-0000-0000		
備考	ISO9001取得				

原料仕込みから製品仕上げまでの所有日数・時間	10日8時間	製造ロット(CS)	200	1日(8時間)稼働生産量(CS)	1400	受注可能最小生産量(CS)	750
------------------------	--------	-----------	-----	------------------	------	---------------	-----

輸入者名	株式会社インフォーマット貿易			担当者名	信頼四郎
住所	東京都港区浜松町1-27-16浜松町DSビル4F				
TEL	03-2000-0000	FAX	03-2000-0000	PL加入有無	有
備考	中国専門商社				

## 包材表示

一括表示	
表示区分	冷凍食品
名称	中華春巻
原材料名	野菜(たまねぎ、キャベツ、たけのこ、にんじん、しょうが)、粒状植物性たんぱく、植物油(大豆油、ごま油)、鶏肉、はるさめ、しょうゆ、小麦粉、酒、砂糖、でん粉、魚介エキス、オイスターソース、食塩、香辛料、米粉、皮(小麦粉、大豆油、食塩)、ソルビトール、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)
内容量	162g
賞味期限	枠外に記載
保存方法	冷凍(-18℃以下)
販売者	株式会社インフォマート 東京都港区浜松町1-27-16浜松町DSビル...
製造者	株式会社インフォマート 東京都港区浜松町1-27-16浜松町DSビル...
輸入者	
加工者	



一括表示外			
原産国	日本	でん粉含有量	でん粉含有量8.2g
固形量	162g	内容総量	162g
無脂乳固形分	0.20%	乳脂肪分	0.50%
使用上の注意	加熱してお召し上がりください		
調理方法	電子レンジで1本あたり1分加熱してお召し上がりください。		
使用方法	電子レンジで加熱して、お召し上がりください。		
殺菌方法	90℃以上にて5秒加熱してください。		
冷凍前加熱の有無	凍結前加熱処理しています。		
加熱調理の必要性	加熱調理が必要です。		
原料原産地	牛肉:オーストラリア、たまねぎ:中国、小麦:アメリカ合衆国		
アレルギー物質	大豆,鶏肉,小麦		

栄養成分表示		
栄養成分表示有無	対象商品名	分析単位
有	中華春巻(分析値)	100gあたり
備考		
五訂栄養成分にて表記		

熱量(kcal)	146	リン(mg)	2	βカロテン当量(μg)	2.4	ビタミンB2(mg)	10.01	コレステロール(mg)	26
たんぱく質(g)	2.8	鉄(mg)	8.9	レチノール当量(μg)	103	ナイアシン(mg)	1.2	水溶性食物繊維(g)	2.1
脂質(g)	3.3	亜鉛(mg)	0.2	ビタミンD(μg)	59	ビタミンB6(mg)	54	不溶性食物繊維(g)	2.2
炭水化物(g)	14.7	銅(mg)	2.6	ビタミンE(mg)	0.04	ビタミンB12(μg)	9.7	食物繊維(g)	5.3
ナトリウム(mg)	2.5	マンガン(mg)	0.7	αトコフェロール(mg)	2.4	葉酸(μg)	2.9	食塩相当量(g)	2.31
水分(g)	22	レチノール(μg)	93	βトコフェロール(mg)	2.4	パントテン酸(mg)	-		
灰分(g)	1.7	カロテン(μg)	32	γトコフェロール(mg)	2.4	ビタミンC(mg)	20		
カリウム(mg)	29	αカロテン(μg)	2.3	δトコフェロール(mg)	2.4	飽和脂肪酸(g)	29		
カルシウム(mg)	27	βカロテン(μg)	2.3	ビタミンK(μg)	Tr	不飽和脂肪酸(一価)(g)	1		
マグネシウム(mg)	8.2	クリプトキサンチン(μg)	2.4	ビタミンB1(mg)	0.3	不飽和脂肪酸(多価)(g)	1.5		

マーク・表示	
識別・認証マーク種類	認定機関
エコマーク	日本環境協会
再生紙使用マーク(Rマーク)	ごみ減量化推進国民会議

遺伝子組換え表示有無	有	原料原産地表示有無	有
------------	---	-----------	---

強調訴求注意コンタミ表示種別	表示内容
強調	やけどに注意
アレルギー物質表示	原材料の一部に小麦使用
遺伝子組み換え	原材料の一部に遺伝子組み換えの大豆を使用

## 製造品質

### 製造工程

豚肉カット→野菜カット→加熱混合(調味料、香辛料)→成型→焼成→小麦粉、卵白、食塩→重量検査→凍結→金属探知→包装→品質検査→衛星検査→金属検査→出荷

金属探知器			ウエイトチェッカー		アレルギー物質コンタミの可能性	
使用有無	Fe(ミリ)	Sus(ミリ)	使用有無	範囲(g)	有/無	備考
有	1	1	有	70~60	有	そば

金属探知器の作動確認と頻度	テストピース確認を午前午後の作業開始時に行う
その他異物除去方法	X線検査・目視検査
包装前後の最終殺菌方法	湯煎(100℃)で1分
最終殺菌後の冷却方法	最終殺菌後の冷却方法1

### 包材材質確認

包材部位名	包材の材質記号/規格	重量(g)	包材部位名	包材の材質記号/規格	重量(g)
内袋	ポリエチレン(PE)	12	外箱	ダンボール	100

### 品質規格と管理基準

品質規格と管理基準				自社検査室の有無	
検査項目	測定方法	検査頻度	管理基準	検査機関	
一般生菌数	標準寒天培地平板法	毎月	1×10,000個以下/g	自社検査室	
大腸菌群	デスオキシコレート培地平板法	毎月	陰性	自社検査室	
糖度	食品衛生検査指針にもとづく	2ヶ月に1回	1×1000000以下	自社検査室	
Ecoli	食品衛生検査指針(微生物編 2004)...	2ヶ月に1回	陰性	自社検査室	
pH	食品衛生検査指針(微生物編 2004)...	2ヶ月に1回	7	自社検査室	

### 品質保持剤・ガス置換封入

品質保持剤・ガス置換封入			封入の有無	
品質保持剤の種類	品質保持剤の名称	品質保持剤の種類	品質保持剤の名称	
ガス置換	窒素ガス	乾燥剤	シルカゲル	

### 添付ファイル

包材画像 2

No	階層No	原材料名／ 添加物物質名	種別	原材料一般名称／ 添加物物質名	添加物 用途名	メーカー名	原産国	産地	配合率 【製品】%	アレルギー物質	キヤリー オーバー	加工助剂	栄養 強化剤	遺伝子 組換え区分	基原原料	一括表示例			原産表示場所	備考		
																記載例	非表示	理由				
0	商品名	中華春巻2	商品名						100													
1	1		原材料	たまねぎ			中国		8.00					対象外		野菜(たまねぎ)						
2	2		原材料	キャベツ			日本(国産)		7.75					対象外		野菜(キャベツ)						
3	3		原材料	たけのこ			中国		7.50					対象外		野菜(たけのこ)						
4	4		原材料	にんじん			中国		7.25					対象外		野菜(にんじん)						
5	5		原材料	しょうが			中国		7.00					対象外		野菜(しょうが)						
6	6		原材料	粒状大豆たんぱく			アメリカ合衆国		6.75	大豆				対象外		粒状植物性たんぱく						
7	7		原材料	大豆油			アメリカ合衆国		6.50					不分別		植物油(大豆油)						
8	9		原材料	鶏肉			ブラジル		6.00	鶏肉				対象外		鶏肉						
9	10		原材料	はるさめ			日本(国産)		5.75					対象外		はるさめ						
10	11		原材料	しょうゆ			日本(国産)		5.50	小麦,大豆				分別		しょうゆ						
11	11-1		原材料	小麦			日本(国産)			小麦				対象外		記載無し						
12	11-2		原材料	大豆			日本(国産)			大豆				分別		記載無し						
13	12		原材料	小麦粉			アメリカ合衆国		5.25	小麦				対象外		小麦粉						

No	階層No	原材料名／ 添加物物質名	種別	原材料一般名称／ 添加物物質名	添加物 用途名	メーカー名	原産国	産地	配合率 【製品】%	アレルギー物質	キャリー オーバー	加工助剂	栄養 強化剤	遺伝子 組換え区分	基原原料	一括表示例			原産表示場所	備考	
																記載例	非表示	理由			
14	13		原材料	酒			日本(国産)		5.00					対象外		酒					
15	14		原材料	砂糖			日本(国産)		4.75					対象外		砂糖					
16	15		原材料	でんぷん			日本(国産)		4.50					対象外		でんぷん					
17	16		原材料	魚介エキス			日本(国産)		4.25					対象外		魚介エキス					
18	17		原材料	オイスターソース			日本(国産)		4.00					対象外		オイスターソ ース					
19	18		原材料	食塩			日本(国産)		3.75					対象外		食塩					
20	19		原材料	香辛料			タイ		3.50					対象外		香辛料					
21	20		原材料	小麦粉			日本(国産)		3.25	小麦				対象外		皮(小麦粉)					
22	21		原材料	大豆油			日本(国産)		3.00					不分別	大豆	皮(大豆油)					
23	22		原材料	食塩			日本(国産)		2.75					対象外		皮(食塩)					
24	23		添加物	ソルビトール	製造用 剤				2.50							ソルビトール					
25	24		添加物	グリセリン脂肪酸エス テル	乳化剤				2.25							乳化剤					
26	25		添加物	グルタミン酸ナトリウ ム	調味料				2.00							調味料(アミノ 酸)					
27	26		添加物	5'-リボヌクレオチドナ トリウム	調味料				1.75							調味料(アミノ 酸)					

※各項目数に於いて、標準文字数を超過した場合、「...」と標記し省略させていただきます。

No	階層No	原材料名／ 添加物物質名	種別	原材料一般名称／ 添加物物質名	添加物 用途名	メーカー名	原産国	産地	配合率 【製品】%	アレルギー物質	キヤリー オーバー	加工助剂	栄養 強化剤	遺伝子 組換え分	基原原料	一括表示例			原産表示場所	備考	
																記載例	非表示	理由			
28	27		添加物	キサントガム	増粘安定剤				1.50							増粘剤(キサ ントガム)					