

改訂日: 2021.2.4

製品規格書											
記載日 2020 年 12 月 00 日											
基本情報											
製品名				一般名 水羊羹							
分類 (いずれかに○)	食品原料 食品(完成品) ○	商品説明 (特徴・用途など)	厳選した素材で作上げた美味しい水羊羹です。								
形状	固形		色調	小豆色							
製造工場への調査内容(該当するものに○)			製造地								
定期的に製造工場に赴き調査を実施 本書と同等の規格書に記入・捺印済み			○	↑訪問頻度を記載							
主に口頭による調査である											
原料組成											
原材料	原材料名	配合割合(%)	起原原料		遺伝子組換え						
			原料	原産地	非組換え 不分別 組換え						
	砂糖	51.7	さとうきび、甜菜	タイ・オーストラリア他、日本	甜菜○						
	小豆生餡	45.6	小豆	日本							
	葛粉	1.0	葛の根	中国、日本							
	寒天	0.7	紅藻海藻	日本、韓国、モロッコ他							
収穫状況により原産地が変更する場合がございます。											
添加物	添加物名	割合(%)	由来	用途名	備考						
	グリシン	1.0	化学合成	日持ち向上							
	リン酸塩製剤(メタリン酸ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム)	0.1%未満	化学合成	金属封鎖							
加工助剤・キャリアオーバー(物質名を記入)											
特定原材料等(アレルギー原材料) ○:混入(微量でも) ×:混入なし											
牛乳	×	卵	×	小麦	×	そば	×	落花生	×	あわび	×
いか	×	いくら	×	えび	×	オレンジ	×	カニ	×	キウイフルーツ	×
牛肉	×	くるみ	×	さけ	×	さば	×	大豆	×	鶏肉	×
豚肉	×	マツタケ	×	もも	×	やまいも	×	りんご	×	ゼラチン	×
バナナ	×	カシューナッツ	×	ごま	×	アーモンド	×				
牛由来原材料(該当するものに○)					牛由来原料は一切使用せず					○	
牛由来原料(危険部位)を使用(要証明書)					牛由来原料(危険部位以外)を使用						
当製品の表示例											
原材料	砂糖(国内製造)、小豆生餡、葛粉、寒天										
添加物	グリシン、リン酸塩(Na)										
表示の際の注意点											

当製品の規格は本紙内容に相違ないことを「 この規格書を他に掲載又は外部に出す場合は 製造工程」が保障いたします の承認を得てください。											
寒天を水に漬け一晩放置 → 加熱開始(寒天溶解) → 砂糖を加える → 蒸気釜に移し小豆餡、葛、 グリシンを加える → 煮詰める → リン酸Naを添加し、糖度を調整する → カップに充填 → 目視による不良選別 → 殺菌 → ブローにより水滴を取り除く → 目視による不良選別 → 金属探知機 → 印字 → 目視による不良選別 → 箱詰め											
加熱・殺菌(「行う」「行わない」のいずれかに○:行う場合は詳細を記載)											
加工時に おける加熱	行う ○	加熱 方法	釜で加熱								
殺菌	行う ○	殺菌条件	98 °C 40 分								
	行わない	殺菌方法	レトルト殺菌								
異物混入対策(「使用」「不使用」のいずれかに○:使用の場合、設置箇所を製造工程表に記載)											
金属探知機	使用 ○	Fe	1.5 mm	ストレーナー	使用 ○	メッシュ	50				
	不使用	Sus	2.5 mm	(ふるい)	不使用	目開き					
マグネット	使用 ○	磁力	ガウス	その他							
	不使用 ○										
異物と誤解されやすい物体 ※異物ではありません		物体の内容									
		形状									
		大きさ									
		色調									
性状											
物理的 性状	糖度	39(測定値)	一般生菌		<3.0×10 <sup>2</sup> /g		いずれかに○				
	粒度		耐熱性菌				測定値	計算値	○		
	pH	6.4(測定値)	カビ				エネルギー	143	kcal		
	酸度		酵母				蛋白質	2.8	g		
	濁度		大腸菌群				脂質	0.1	g		
	比重		黄色ブドウ球菌				炭水化物	33.6	g		
	粘度		セレウス菌				水分	43.3	g		
			サルモネラ				灰分	0.2	g		
有害物質	砒素		(測定値)				ナトリウム	7	mg		
	重金属(Pb,Cd等)						食塩相当量	0.02	g		
日本食品標準成分表2015年版(七訂)および原材料メーカー提示数値をもとに計算											
品質保持											
保存温度 (いずれかに○)	開封前	°C~ °C		○	冷暗所	常温					
	開封後	°C~ °C			冷暗所	常温					
賞味期限	開封前	5ヶ月									
保存時における 注意点	直射日光・高温多湿を避けて保存してください 開封後はお早めにお召し上がり下さい。										
荷姿・包材											
外装形態(該当するものに○)						個装形態・表示					
紙袋						記載事項	記載場所	表示例			
○タンホール入り数	80	g×	100	個	製造年月日						
その他材質	カップの重量4g					Lot.No	個装フィルム	305E			
内容量(合計)	約8kg					賞味期限	外装正面	2016.09.12			
外装寸法	cm×	cm×	cm	個装材質		プラスチック					
個装寸法	7.5	cm×	8	cm×	2.5	cm	その他包材				