御中

F：日付
A:宛先社名
EF：住所

EF：社名

C:製品名 【例：どら焼き（粒餡）】

規　格　書

製品名					
1.原材料名				**2.アレルギー物質**	
原料名	含有量	規格	製造元	有無	特定原材料
小麦粉	28.8		近畿製粉㈱	有	
粒餡	18.0		自社	無	
3.食品添加物				**4.品質規格**	
物質名	含有量	用途名	表示	糖度	
				pH	
				内容量	
				保存方法	
				保証期間	
				殺菌条件	
				ケース	
				その他	
5.組成成分（1個 100g あたり）	計算値		**6.衛生規格**		
エネルギー		kcal	一般細菌		
水分		g	カビ・酵母		
タンパク質		g	大腸菌群		
脂質		g	黄色ブドウ球菌		
炭水化物		g	その他		
灰分		g			
食塩相当量		g			

7.製造工程

原料計量 → 原料混合 → 加熱 → 生地形成 →粒餡充填→ 冷却 → 包装 → 梱包

8.備考

9.製造所

	○		○

A:製造工場住所
A:製造工場社名工場名

複数個所ある場合は明記
C:製造工場住所
C:製造工場社名工場名

規 格 書

製品名	

1. 原料配合

原材料名	比率	規格	製造元	アレルギー物質 有無	アレルギー物質 特定原材料

2. 食品添加物

物質名	含有量		表示
	%		
	%		
	%		
	%		

3. 栄養成分

エネルギー	kcal
水分	g
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

4. 品質規格

糖度	
pH	
保存条件	常温
保証期間	日間

5. 衛生規格
一般細菌
カビ・酵母
大腸菌群
黄色ブドウ球菌

6. 製造工程

7. 備考