

株式会社 中村商会 御中

商品規格書

商品名	輪切り唐辛子3mm
一般名	唐辛子又は香辛料
荷姿	100g×30 / ダンボール箱

黒岩食品株式会社
 茨城県古河市原町12-40
 TEL 0280-22-9745・FAX 0280-22-9747
 問い合わせ先 茨城工場 商品検査室
 TEL 0280-92-9451・FAX 0280-92-9461
 記入者: 鳥海 記入責任者: 藤田

NO	原材料名	配合(%)	原材料内訳	由来原料	原料原産国	遺伝子組換え※1	アレルギー※2	牛由来原料	食品添加物	備考
1	唐辛子	100.00	唐辛子	唐辛子	中国	—	—	—	—	—
合計		100.00								

※1 大豆・とうもろこし・ばれいしょ・なたね・綿実・トマト・てんさい・アルファルファ
 ※2 <特定原材料> 小麦・そば・卵・乳・落花生・えび・かに
 <準特定原材料> あわび・いか・いくら・さば・さけ・牛肉・鶏肉・豚肉・大豆・まつたけ・くるみ
 やまいも・ゼラチン・キウイフルーツ・オレンジ・もも・りんご・バナナ(魚介類・米)

品質規格

項目	規格値	試験法	項目	規格値	試験法
一般生菌数	—	標準寒天平板培養法	水分	16%以下	乾燥乾燥法(105℃ 3時間)
大腸菌群	—	ゲンキシローレイト寒天平板培養法	カプサイシン	0.25±0.04	液体クロマトグラフ(LV検算値)
耐熱性菌数	—	標準寒天平板培養法	形状	輪切り状	—
かび・酵母	—	ポットゲネストローズ寒天平板培養法	砒素	2.0ppm以下	ジエチルジチオカルボニル酸法
アフラトキシン	10ppb以下	食安発第0816第2号	重金属	20.0ppm以下	硫化ナトリウム法

製造工程図

NO	製造工程	危害分析(HA)	CCP	管理基準(管理条件等)	検査方法	不具合処置	記録の有無
1	輸入原料	色調変化		色調・異物	目視	使用しない	有
2	電気吸引選別機	異物混入		異物	目視	再処理	有
3	仕上げ篩い	粒度異常・異物混入		6メッシュオン	目視	再篩い	有
4	マグネット	金属異物混入	CCP	9000ガウス	目視	再処理	有
5	計量・充填	測定誤差		重量	電子秤	再計量	有
6	製品	ラベル・包装ミス		表示・破損	目視	入れ替え	有
7	100g充填	測定誤差		重量	電子秤	再計量	有
8	製品	ラベル・包装ミス		表示・破損	目視	入れ替え	有
9	金属探知機	金属異物混入	CCP	Fe0.8mm φ Sus1.5mm φ	テストピース	再処理	有
10	出荷	ラベル・包装ミス		表示・破損	目視	入れ替え	有

作成日 2012年 7月 17日

株式会社 中村商会 御中

商品名	輪切り唐辛子3mm
一般名	唐辛子又は唐辛料
荷姿	100g×30 / ダンボール箱

黒岩食品株式会社
 茨城県古河市原町12-40
 TEL 0280-22-9745・FAX 0280-22-9747

100g当たりの栄養成分値(分析値・計算値)			
項目	成分値	単位	検査方法
エネルギー	250	Kcal	計算値
水分	15.0	g	常圧加熱乾燥法
たんぱく質	13.8	g	ケルダール法
脂質	8.5	g	酸分解法
炭水化物	56.1	g	計算値
食物繊維	52.9	g	酸素-重量法
灰分	6.6	g	直接灰化法
ナトリウム	2	mg	原子吸光光度法

包装資材		
	内装	外装
材質	ラミネート(ナイロン、ポリエチレン)	バルブ
サイズ(mm)	300×170	270×440×255
封緘方法	ヒートシーラー	クラフトテープ
脱酸素剤・乾燥剤等の封入	有・ <input checked="" type="radio"/> 無	

品質保証期間	開封前：製造日より365日	備考	
	開封後：速やかに使用のこと		
保管条件	直射日光・高温多湿を避け、冷暗所にて保管		

以下余白