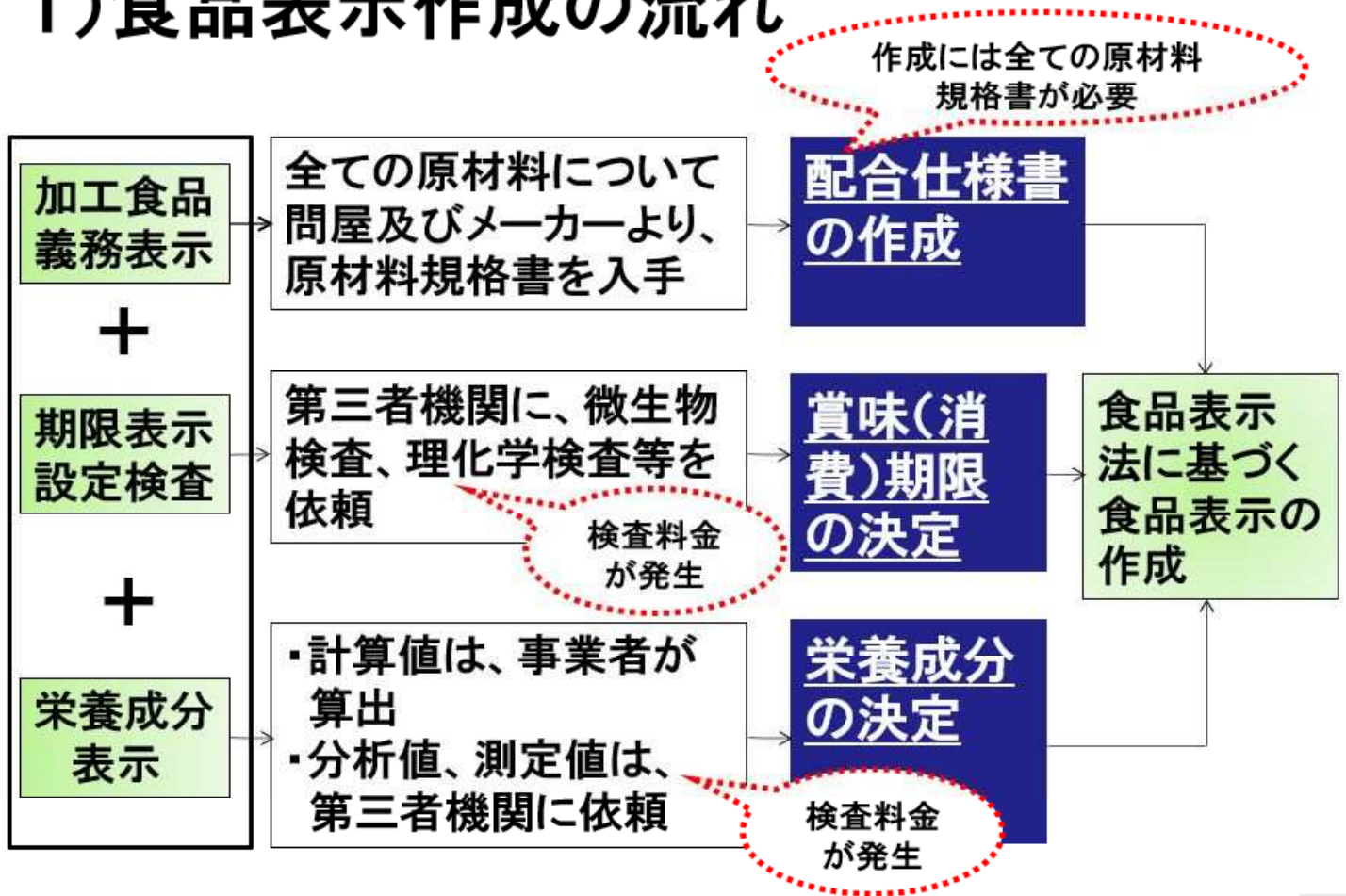


2. 食品表示の作成

1) 食品表示作成の流れ



2) 原材料規格書とは

- ◆ 食品加工メーカーが発行する原材料に含まれる素材の配合割合、産地、遺伝子組み換え作物の有無、食品添加物、アレルギー物質などの「**規格**」を証明する書類
- ◆ 原材料、アレルギー、添加物、遺伝子組換え原料原産地等を**適正に表示するための根拠となる書類**

製造に使用した**全ての第一次原材料**(レシピ)の**原材料規格書**を問屋及びメーカーより入手する

品質規格書

作成日:

| | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------|---------------------|
| 製品名 | 上白糖 FNS5 20kg | 一般名 | 砂糖(上白糖) |
| 製造会社名 | | 規格 | 20kg |
| 製造工場名 | | | |
| 性状・用途 | 白色(無色)の無結晶品でしっとりしている甘味料 | | |
| 製品重量 | 20.3kg | 内容量 | 20.0kg |
| 包装形態 | 外袋: カラト紙・ポリエチレンフィルム・カラト紙3層構造袋 内袋: 内外袋一体型のため無し | サイズ: | 710 × 415 × 55 (mm) |
| ロット表示 | 外袋: 表側下部に印字(製造年月日) 例: 070401AW ⇒ 2007年4月1日製造 A(包装系列)W(包装時間) 内袋: 内外袋一体型のため無し | サイズ: | × × (mm) |
| 取扱い・保管 注意事項 | 庫内常温にて保管し、湿・湿度差が大きい場所や臭気強い物品との併置は避けて下さい。 開封時に紙片等の異物が混入しないようご注意ください。開封後は早めにご使用下さい。 | | |
| 賞味・消費期限 | 砂糖は長期間保管が可能な食品のため、賞味・消費期限等はありません。 | | |
| 品質保証期間 | 砂糖(上白糖) 180日 | | |
| 食品への表示 | 砂糖(上白糖) | | |
| 原材料名 | 一次原材料として原料糖(さとうきび)(タイ、オーストラリア、南アフリカ、日本産)と原料糖(てん菜) [北海道産]を使用しております。 | | |
| 食品添加物 | 食品添加物(水酸化カルシウム、ケイウ土、パーライト、骨炭、イオン交換樹脂、塩酸、苛性ソーダ)を使用しておりますが、最終製品より検出されない加工助剤となっております。(表示免除) | | |
| GMO情報 | 原材料に遺伝子組換え体は一切使用しておりません。(表示免除) | | |
| アレルギー情報 | 使用原材料、製造工程にはアレルギー物質は一切含まれておりません。 | | |
| BSE情報 | 骨炭(加工助剤)は牛由来原料ですがBSEに関する危険性はございません。 | | |
| 残留農薬 | 食品衛生法に準拠しております。 | | |
| 製造工程 | | | |
| 規格項目 | 規格 | 試験方法 | |
| 水分 | 97.0 以上 | 検糖計法による | |
| 還元糖 | 1.2 ~ 1.6% | メチレンブルー法による | |
| 水分 | 0.4 ~ 0.8% | 減圧乾燥法による | |
| 色価(A.L) | 20 以下 | 吸光光度法による | |
| 灰分 | 0.03% 以下 | 電気伝導度法による | |
| 一般細菌数 | 300 以下/g | 標準寒天平板培養法による | |
| 耐熱性菌数 | 300 以下/g | 標準寒天平板培養法による(沸騰水中10分間) | |
| 大腸菌群 | 陽性/2.22g | BGLB法による | |
| カビ・酵母 | 10 以下/g | ポテトデキストロース寒天平板培養法による | |
| 砒素(As ₂ O ₃) | 検出せず | 原子吸光光度法による(検出限界 0.1ppm) | |
| 亜鉛(Pb) | 検出せず | 原子吸光光度法による(検出限界 0.25ppm) | |
| 備考 | *Pstヒース感度 Fe: φ2.0mm, SUS: φ2.5mm | | |

一次原材料名
原材料名欄に表示する名称

二次原材料
一次原材料を構成する原材料と原料産地

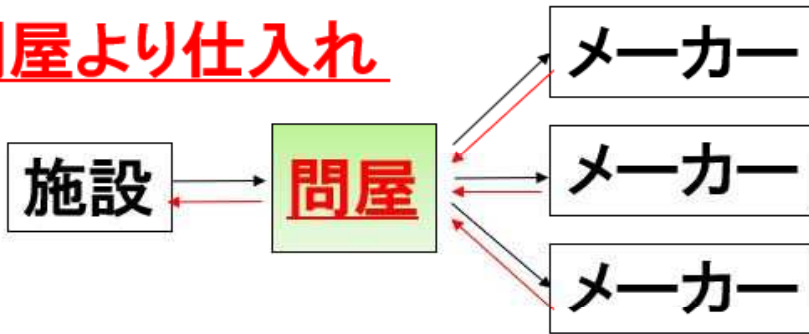
食品添加物
原材料に含まれている食品添加物
※加工助剤のため表示免除であることを記載

遺伝子組換え
原材料の遺伝子組換えの情報

アレルギー
原材料に含まれるアレルギー

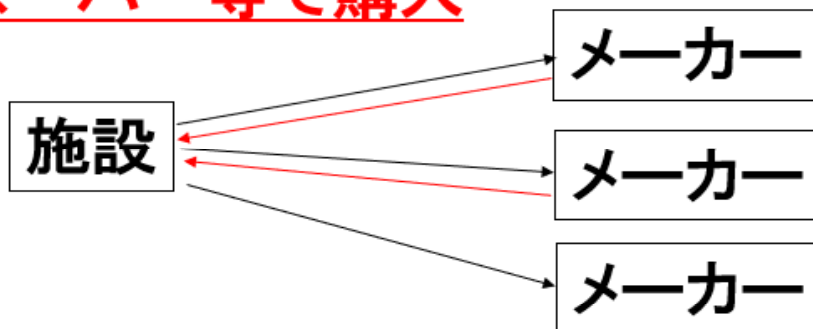
3) 原材料規格書の入手方法

問屋より仕入れ



◆問屋経由で全てのメーカーの規格書が入手できる

スーパー等で購入



◆全てのメーカーに施設より連絡を入れて規格書を手取る必要がある

◆依頼しても提出を拒否するメーカーもある

4) 原材料規格書の留意点

【原材料規格書】は、統一した書式がないことから記載内容は、原材料メーカーが決定する。そのため、表示の作成に必要な情報が記載されていない【原材料規格書】も見受けられる。

- ◆入手した【原材料規格書】に、必要な情報が記載されていない場合は、問屋やメーカーと交渉し、出来る限りの情報を入手する。
⇒配合比が社外秘の場合、重量割合の順番だけでも提供してもらう。
- ◆情報が入手できないメーカーについては、入手可能なメーカーへの原材料変更も考える。

5) 原材料規格書の情報管理

- ◆入手した原材料規格書は情報管理を実施する
- ◆原材料規格書の内容に変更があった場合、必ず、差し替えを実施し、最新の情報を管理する

- ◆原材料規格書の変更については、必ず、配合仕様書の変更を実施する
- ◆書類は責任者を決めて、一元管理することで、情報の更新ミス、情報の漏洩などを未然に防止する。
- ◆問屋又はメーカーより、自主回収の連絡が入った場合は、原材料の確認と対応を実施する

6) 配合仕様書とは

配合仕様書は、原材料や品質情報等の表示作成に役立つ情報を分類整理して記載しているため、表示の作成を行う際に、欠かすことのできない帳票と位置付けられている。

- ◆ 正確な配合仕様書を作成するためには、事前に原材料についての十分な情報の収集が必要となる。
- ◆ 原材料についての情報収集方法として、メーカーからの原材料規格書の入手が挙げられる。

7) 配合仕様書の情報管理

商品発売後は、必ず仕様書の情報管理を実施する。表示漏れや表示間違いは、商品仕様書の情報管理ミスによるものが多い。

- ◆ 原材料の変更、商品仕様の変更については、必ず、仕様書及び関連帳票類の変更等を実施する。
- ◆ 関連法規の改正や時事問題の発生時には、記載内容の変更等の必要を確認する。
- ◆ 商品事故・製品不良発生時には、記載内容を確認し、苦情処理から未然防止までの取組みに活用する。
- ◆ 書類は責任者を決めて、一元管理することで、情報の更新ミス、情報の漏洩などを未然に防止する。

| 配合仕様書 | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------------------|------|-----------|------|---------|-----------|-----------|--|--------|---------|--|--|-----------|--------------|
| 商品コード:) | | | | | | 作成者部署・氏名: | | | | | | | | |
| 商品名: | | | | | | 作成年月日: | | | | | | | | |
| 原材料・配合表 | | | | | | | | | | | | | | |
| 構成 | A 使用原材料名・添加物名 (一般名称 (商品名)) | | A 原材料メーカー | | A 原材料規格 | | A 配合比 (%) | B 複合原料・添加物製剤 - 詳細 - (個別原材料に分解して記載) | | B 原材料規格 | | | B 配合比 (%) | A×B 実質配合 (%) |
| | 産地 | グレード | 産地 | グレード | 産地 | グレード | | アレルギー | 遺伝子組換え | | | | | |
| <h1>配合仕様書の書式例</h1> <h2>配合仕様書の具体的な作成方法は セミナー(実習)にて習得する</h2> | | | | | | | | | | | | | | |
| アレルギー物質含有状況 ※含有するものにチェック | | | | | | | | | | | | | | |
| 【特定原材料 7 品目】 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> セサミン <input type="checkbox"/> かき <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> アーモンド | | | | | | | | | | | | | | |
| 牛由来原料の使用 無・有 原産国: 部位: | | | | | | | | | | | | | | |

(1) 構成: 2品以上で構成されている商品は、分割して記入。
 (2) 仕様: 加工時に水を使用する商品は水を含めた配合比。
 (3) 原材料規格: 複合原料は枠内に使用目的を明記、使用原材料の内訳を記載。
 (4) アレルギー: アレルギー物質把握のため、キャリアオーバーを含む原材料の明細記入。
 (5) 遺伝子組換え: 主原料に該当項目又は食品使用の場合は原材料名・区分(分別品、不分別品、不明)を明瞭に記載。
 (6) 配合記載方法: 配合比は、「A使用原材料名・添加物名」中に占める「B複合原料・添加物製剤-詳細-」の配合%とする。

一次原材料名

一次原材料の原料
原産地名

二次原材料の
構成原材料と
添加物

二次原材料の原料
原産地名

アレルギー

遺伝子
組換え

| 配合仕様書 | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------------------|------|-----------|------|---------|-----------------------|-----------|--|---------|---------|--|--------|-----------|--------------|
| 商品コード:) | | | | | | 作成者部署・氏名: お菓子班 高田かおり | | | | | | | | |
| 商品名: パウンドケーキ(オレンジ) | | | | | | 作成年月日: 2022年3月1日 | | | | | | | | |
| 原材料・配合表 | | | | | | | | | | | | | | |
| 構成 | A 使用原材料名・添加物名 (一般名称 (商品名)) | | A 原材料メーカー | | A 原材料規格 | | A 配合比 (%) | B 複合原料・添加物製剤 - 詳細 - (個別原材料に分解して記載) | | B 原材料規格 | | | B 配合比 (%) | A×B 実質配合 (%) |
| | 産地 | グレード | 産地 | グレード | 産地 | グレード | | アレルギー | 遺伝子組換え | | | | | |
| 卵 | 日本産栗株式会社 | | 国内産 | | 22.33 | 卵 | 国内産 | 卵 | 100.0 | | | 22.33 | | |
| 小麦粉(アンパン用) | 日本製粉株式会社 | | 国内製造 | | 22.33 | 小麦 | アメリカ | 小麦 | 100.0 | | | 22.33 | | |
| 食用植物油(マスタードオイル) | 株式会社U-オイルミルズ | | 国内製造 | | 22.33 | 食用植物油 | アメリカ | 大豆 | 大豆(不分別) | | | 87.93 | 19.64 | |
| 食用精製加工油脂 | | | | | | 乳脂肪 | ヨーロッパ | 乳 | 9.4615 | | | 2.11 | | |
| 乳化剤(レシチン) | | | | | | 安定剤(キサンタンガム) | アメリカ | 大豆 | 大豆(不分別) | | | 1.900 | 0.42 | |
| 香料 | | | | | | 着色料(カロチン) | 日本、アメリカ | 大豆 | 大豆(不分別) | | | 0.500 | 0.11 | |
| 砂糖(上白糖) | 三井製糖株式会社 | | 国内製造 | | 14.89 | さとうきび | アメリカ | 甜菜(非組換) | 100.0 | | | 14.89 | | |
| オレンジ糖(オレンジシロップ) | 株式会社うめはら | | 国内製造 | | 14.89 | オレンジピール | スペイン | オレンジ | 54.00 | | | 8.04 | | |
| | | | | | | 砂糖 | 国内製造 | | 27.00 | | | 4.02 | | |
| | | | | | | ホワイトキュラソー | 国内製造 | | 10.00 | | | 1.49 | | |
| | | | | | | 水飴 | 国内製造 | | 8.00 | | | 1.34 | | |
| | | | | | | 香料 | 国内製造 | | 0.009 | | | 0.0015 | | |
| | | | | | | 酸化防止剤(クエン酸)(キャリアオーバー) | 国内製造 | | 0.001 | | | 0.0001 | | |
| オレンジキュラソー | ドーバー酒造株式会社 | | 国内製造 | | 2.48 | オレンジキュラソー原酒 | フランス、イタリア | オレンジ | 99.84 | | | 2.48 | | |
| | | | | | | 酒精 | 日本 | | | | | | | |
| | | | | | | グラニュー糖 | 日本 | | | | | | | |
| | | | | | | カラメル色素 | 日本 | | 0.08 | | | 0.002 | | |
| | | | | | | 香料 | 日本 | 大豆 | 大豆(不分別) | | | 0.08 | 0.002 | |
| 膨脹剤 | オリエントルミ株式会社 | | 国内製造 | | 0.50 | ピロリン酸二水素ナトリウム | アメリカ | | 36.00 | | | 0.0018 | | |
| | | | | | | 炭酸水素ナトリウム | 国内製造 | | 30.00 | | | 0.0015 | | |
| | | | | | | リン酸二水酸カルシウム | 国内製造 | | 6.00 | | | 0.0003 | | |
| | | | | | | 食品素材(コーンスターチ) | 国内製造 | | 28.00 | | | 0.0014 | | |
| 香料(バニラオイル) | ユニオン商事株式会社 | | 国内製造 | | 0.25 | エタノール | 国内製造 | | 30.10 | | | 0.0008 | | |
| | | | | | | フロヒレングリコール | 国内製造 | | 23.70 | | | 0.0006 | | |
| | | | | | | カラメル | 国内製造 | | 4.10 | | | 0.0001 | | |
| | | | | | | 香料ベース | 国内製造 | | 0.50 | | | 0 | | |
| | | | | | | 水分 | 国内製造 | | 12.70 | | | 0.0003 | | |
| | | | | | | | | | 28.90 | | | 0.0007 | | |
| アレルギー物質含有状況 ※含有するものにチェック | | | | | | | | | | | | | | |
| 【特定原材料 7 品目】 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> セサミン <input type="checkbox"/> かき <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> アーモンド | | | | | | | | | | | | | | |
| 牛由来原料の使用 (無)・有 原産国: 部位: | | | | | | | | | | | | | | |

この商品に含まれているアレルギー

牛由来原料