

作成日: 令和 2 年 10 月 31 日

## 原材料規格証明書

CDNo.:

販売者

住所: 熊本県合志市栄3610-70

製造者

住所: 熊本県八代市氷川町吉本94

社名: 株式会社釜屋

社名: 有限会社堀内製油

印

|                      |            |
|----------------------|------------|
| 商品名                  | ごま油(金ごま)   |
| 一般名・化学名              | 食用ごま油 (食品) |
| 食品表示(表示案等を記入してください。) | 食用ごま油      |

|           |                |      |        |
|-----------|----------------|------|--------|
| 商品形態      | スチール缶入り        |      |        |
| 外装材質      | なし             | 内装材質 | スチール缶  |
| 入数        | 1              | 内容量  | 16.5Kg |
| 表示方法とその意味 | 05. 5. 30      |      |        |
| ロットの解読方法  | 賞味期限2005年5月30日 |      |        |

|    |        |   |                 |   |
|----|--------|---|-----------------|---|
| 衛生 | 一般生菌数  | — | セレウス菌           | — |
|    | 大腸菌    | — | アフラトキシン (香辛料のみ) | — |
|    | 大腸菌群   | — | ヒ素 (Asとして)      | — |
|    | 耐熱性菌数  | — | 重金属 (Pbとして)     | — |
|    | サルモネラ菌 | — | 殺菌方法            | — |
|    | ホツリヌス菌 | — | 殺菌条件            | — |

|           |                |         |         |    |
|-----------|----------------|---------|---------|----|
| 保管条件      | 直射日光を避け常温で保管   |         | 保管温度    | 常温 |
| 保管注意事項    | 開封後は密封し、速やかに使用 |         |         |    |
| 賞味期限      | 開封前 製造後2年      | 開封後使用期限 | 早めに使用の事 |    |
| 賞味期限の設定根拠 | 業界基準及び経験値      |         |         |    |

|    |      |           |
|----|------|-----------|
| 異物 | 除去手段 | 選別、ストレーナー |
|    | 規格   | —         |
|    | 異物   | 無いこと      |

|                                    |          |     |           |    |
|------------------------------------|----------|-----|-----------|----|
| 2010標準成分表                          | 熱量(kcal) | 921 | 糖質(g)     | 0  |
|                                    | 水分(g)    | 0   | 繊維(g)     | 0  |
|                                    | 蛋白質(g)   | 0   | 灰分(g)     | 0  |
|                                    | 脂質(g)    | 100 | ナトリウム(mg) | Tr |
| 注)100g中熱量(kcal)、ナトリウム(mg)他全て(g)で記載 |          |     |           |    |

|    |      |                   |
|----|------|-------------------|
| 規格 | pH   | —                 |
|    | Brix | —                 |
|    | 食塩分  | —                 |
|    | 酸度   | —                 |
|    | 水分   | 0.25%以下           |
|    | 酸価   | 4.0以下             |
|    | 色    | 清澄                |
|    | 比重   | 0.914~0.921 (25℃) |

|                   |   |            |    |                  |
|-------------------|---|------------|----|------------------|
| 抗生物質              | — | 洗剤・殺菌剤の残留  | 無し | コンタミの有無とその理由 (無) |
| 農薬 (農薬検査の実施 有無) 有 |   | 食添以外の物質の混入 | 無し | 理由 洗浄殺菌手順の遵守     |

製造工程図(HACCP手法に則り記入してください。また、金属除去、重量チェック等の機器類の位置は必ず記入してください。)

原料ごま → 精選 → 焙煎 → 圧搾 → 静置 → 温水洗 → 脱水 → ろ過 → 仕上げろ過 → 製品タンク → 缶充填 → 打栓 → 製品

100メッシュストレーナー

