

101010 業務用冷凍ハンバーグ 1kg/10袋

規格書コード G0000756-32DFC0B-13392464 適用日 2011/12/28

※この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

インフォ食品株式会社

規格書商品名	レンジでチン！冷凍ハンバーグ	規格	1kg/10PC
フリガナ	レンジデチン！レイトウハンバーグ	ブランド名	食の安全シリーズ 区分:NB

基本情報

商品情報



消費期限	120日	規格単位	C/S
期限表示有無	有	期限表示例	賞味期限 2012.11.11
製造日表示有無	有	製造日表示例	製造日 2011.11.11
保存温度帯	冷凍(-18℃以下)	発注単位	ケース
例外日付管理期間	2012/06/01～2012/08/30	製造日含め	60日

商品形態(風袋込み)							不定貫	
	幅/長辺(mm)	奥/短辺(mm)	高さ(mm)	重量(g)	入数	JANコード	ITFコード	GTINコード
ピース								
パック								
ボール								
ケース	185	320	180	2500	10	4911678901237	491167890123712	49116789012371
甲								

商品特徴	国産牛肉を使用し、豚脂を使ったハンバーグに、ソースを入れて食べやすくしてあります。
------	---

召し上がり方・利用方法	凍ったままの商品を沸騰したお湯に入れて約10分間温めてください。 国産牛肉を使用し、豚脂を使ったハンバーグに、ソースを入れて食べやすくしてあります。
-------------	---

使用・保管・廃棄上の注意	※いったん解けたものを再び凍らせると品質が変わることがありますのでご注意ください。※袋が鍋のふちにふれたりはみ出すと袋が溶けることがありますのでご注意ください。※温めすぎると調理不良の原因になりますのでご注意ください。※調理の際、火傷には十分ご注意ください。
--------------	---

企業情報

販売者名	株式会社インフォーマート販売					
担当者名	和田美咲					
住所	東京都港区浜松町1-1-1					
TEL	03-0000-0000	FAX	03-0000-0000	PL加入有無	有	
備考						

製造者名	株式会社インフォーマート					
担当者名	和田美咲					
住所	東京都港区浜松町1-1-1					
TEL	03-0000-0000	FAX	03-0000-0000	PL加入有無	有	
備考						

工場名	株式会社インフォーマート 東京工場		
担当者名	和田美咲		
住所	東京都港区浜松町1-1-1		
TEL	03-0000-0000	FAX	03-0000-0000
備考			

原料仕込から製品仕上げまでの所有日数・時間	1日2時間	製造ロット(CS)	10000	1日(8時間)稼働生産量(CS)	10000	受注可能最小生産量(CS)	100
-----------------------	-------	-----------	-------	------------------	-------	---------------	-----

輸入者名	株式会社インフォーマート商事					
担当者名	和田美咲					
住所	東京都港区浜松町1-1-1					
TEL	03-0000-0000	FAX	03-0000-0000	PL加入有無	有	
備考						

連絡欄							
-----	--	--	--	--	--	--	--

包材情報

一括表示情報

包材画像1

包材画像2

包材画像3



名称	冷凍ハンバーグ	商品区分	冷凍食品
原材料名	野菜(たまねぎ、キャベツ、たけのこ、にんじん、しょうが)、顆粒植物性たんぱく、植物油(大豆油、ごま油)、鶏肉、はるさめ、しょうゆ、豚脂、小麦粉、酒、砂糖、でん粉、魚介エキス、オイスターソース、食塩、香辛料、米粉、皮(小麦粉、大豆油、粉あめ、食塩)、ソルビトール、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)		
内容量	160g		
賞味期限	枠外に記載		
保存方法	冷凍(-18℃以下)		
調理方法	電子レンジで1本あたり1分加熱してお召し上がりください。		
使用上の注意	加熱してお召し上がりください。		
原産国	日本		
販売者	株式会社インフォマート販売 東京都港区浜松町1-27-16		
製造者	株式会社インフォマート販売 東京都港区浜松町1-27-16		
輸入者	株式会社インフォマート販売 東京都港区浜松町1-27-16		
加工者	株式会社インフォマート販売 東京都港区浜松町1-27-16		
使用方法	電子レンジで加熱して、お召し上がりください。		
殺菌方法	90℃以上にて5分加熱してください。		
でん粉含有量	8.2g		
固形量	160g	内容総量	160g
原料原産地	牛肉:オーストラリア、たまねぎ:中国、小麦粉:アメリカ合衆国		
無脂乳固形分	0.20%	乳脂肪分	0.50%
凍結前加熱の有無	凍結前加熱処理しています。	加熱調理の必要性	加熱調理が必要です。
アルコール分	20度		
その他表示項目	【希釈倍率】10倍、【酸度】5%、【食塩含有量】5%		

アレルギー物質

アレルギー物質	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ
	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも
	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ			
	米	ごま	魚介類				

包材情報

栄養成分情報

対象名	ハンバーグ			栄養成分表示の有無	無		
分析単位	100gあたり			備考			
熱量(kcal)	16	リン(mg)	—	レチノール当量(μg)	—	ビタミンB6(mg)	—
水分(g)	—	鉄(mg)	—	ビタミンD(μg)	—	ビタミンB12(μg)	—
たんぱく質(g)	0.5	亜鉛(mg)	—	αトコフェロール(mg)	—	葉酸(μg)	—
脂質(g)	0	銅(mg)	—	βトコフェロール(mg)	—	パントテン酸(mg)	—
炭水化物(g)	3.3	マンガン(mg)	—	γトコフェロール(mg)	—	ビタミンC(mg)	—
灰分(g)	—	レチノール(μg)	—	δトコフェロール(mg)	—	飽和脂肪酸(g)	—
ナトリウム(mg)	515	αカロテン(μg)	—	ビタミンK(μg)	—	不飽和脂肪酸(一価)(g)	【廃棄率(%)】89、【トリアシルグリセロール当量(g)】8.1、【アミノ酸組成によるたんぱく質(g)】2.1
カリウム(mg)	—	βカロテン(μg)	—	ビタミンB1(mg)	—	不飽和脂肪酸(多価)(g)	
カルシウム(mg)	—	クリプトキサンチン(μg)	—	ビタミンB2(mg)	—	コレステロール(mg)	
マグネシウム(mg)	—	βカロテン当量(μg)	—	ナイアシン(mg)	—	水溶性食物繊維(g)	

マーク・表示情報

包装への識別・認証マーク記載 【種類】認定機関	【エコマーク】日本環境協会、【再生紙使用マーク(Rマーク)】ごみ減量化推進国民会議		
遺伝子組み換え表示有無	有	原料原産地表示有無	
米トレサ法対象区分	対象外	産地情報伝達方法	包材に産地名を表示
強調訴求注意コンタミ表示種別表	【強調】やけどに注意、【アレルギー物質表示】原材料の一部に小麦使用、【遺伝子組み換え】原材料の一部に遺伝子組み換えの大豆使用、【コンタミ】同じ製品ラインでそばを作っています、【アレルギー物質に関する注意喚起情報】、		

製造品質情報

規格書製造情報

製造工程	豚肉カット→野菜カット→加熱混合→(調味長、香辛料)→成型→焼成→小麦粉、卵白、食塩→重量検査→凍結→金属探知→包装→品質検査→金属検査→出荷豚肉カット→野菜カット→加熱混合→(調味長、香辛料)→成型→焼成→小麦粉、卵白、食塩→重量検査→凍結→金属探知→包装→品質検査→金属検査→出荷豚肉カット→野菜カット→加熱混合→(調味長、香辛料)→成型→焼成→小麦粉、卵白、食塩→重量検査→凍結→金属探知→包装→品質検査→金属検査→出荷豚肉カット→野菜カット→加熱混合→(調味長、香辛料)→成型→焼成→小麦粉、卵		
------	---	--	--

金属探知機	使用有無	有	Fe(mm)	12345678.12	Sus(mm)	123456789.1
ウエイトチェッカー	使用有無	有	範囲(g)	1234567.1～1234567.1		
アレルギー物質の コンタミの可能性	有無	有	備考	そばの可能性あり		
金属探知器の作動確認と頻度		テストピース確認を午前午後の作業開始時に行う。				
その他異物検出方法		目視検査				
包装前後の最終殺菌方法		湯煎(100℃)で1分				
最終殺菌後の冷却方法		最終殺菌の冷却方法1				

包材材質確認(【包材部位名】包材の材質記号／規格/重量(g))	【内袋】ポリエチレン(PE)/12、【外箱】ダンボール/100		
---------------------------------	---------------------------------	--	--

品質規格と管理基準(【検査項目】測定方法/検査頻度/管理基準/検査機関)	自社検査室の有無	有
【一般生菌数】標準寒地培地平板法/毎月/1.0×103個/g未満/自社検査室、【大腸菌群】デスオキシコレート培地平板法/毎月/陰性/自社検査室、【糖度】食品衛生法検査指針にもとづく/2ヶ月に1回/1×1000000以下/自社検査室		

品質保持剤・ガス置換封入(【品質保持剤の種類】/品質保持剤の名称)	封入の有無	有
【乾燥剤】シリカゲル		

添付ファイル
衛生管理表.xls、製造工程表.xls