

平成20年度調査

No	検体	備考	一般生菌数 /g	E.coli /0.3g	リステリア 属菌/25g	サルモネラ 属菌/25g	EHEC O157/25g
1	白菜+A1	(外葉、廃棄用)	2,900,000	陰性	陰性	陰性	陰性
2	白菜	(ジャンボボックス漬込中)	1,900,000	陰性	陰性	陰性	陰性
3	かぶ	(葉、廃棄用)	3,900,000	陰性	陰性	陰性	陰性
4	大根はさみ漬<賞味期限:08.2.25>	製品	1,300	陰性	陰性	陰性	陰性
5	白菜ミックス<賞味期限:08.2.23>	製品	66,000	陰性	陰性	陰性	陰性
6	キャベツミックス<賞味期限:08.2.23>	製品	4,100	陰性	陰性	陰性	陰性
7	さわやか茄子<賞味期限:08.2.22>	製品	3,200	陰性	陰性	陰性	陰性
8	にしん漬<賞味期限:08.2.23>	製品	18,000	陰性	陰性	陰性	陰性
9	糠前みそ漬(きゅうり)<賞味期限:08.6.14>	製品	1,300	陰性	陰性	-	-
10	かぶきゅう<賞味期限:08.6.15>	製品	66,000	陰性	陰性	-	-
11	さわやか茄子<賞味期限:08.6.14>	製品	3,200	陰性	陰性	-	-
12	手造り白菜漬<賞味期限:08.6.15>	製品	18,000	陰性	陰性	-	-
13	いきいき大根<賞味期限:08.11.21>	製品	43,000	陰性	陰性	陰性	陰性
14	白菜ミックス<賞味期限:08.11.19>	製品	670,000	陰性	陰性	陰性	陰性
15	にしん漬<賞味期限:08.11.19>	製品	1,200,000	陰性	陰性	陰性	陰性
16	キャベツミックス<賞味期限:08.11.19>	製品	1,300	陰性	陰性	陰性	陰性
17	かぶきゅう<賞味期限:08.11.19>	製品	870,000	陰性	陰性	陰性	陰性
18	さわやか茄子<賞味期限:08.11.18>	製品	33,000	陰性	陰性	陰性	陰性
19	手造り白菜漬<賞味期限:08.11.19>	製品	3,500	陰性	陰性	陰性	陰性

平成21年度調査

No	検体	備考	一般生菌数 /g	E.coli /0.3g	リステリア 属菌/25g	サルモネラ 属菌/25g	EHEC O157/25g
1	なす	(へた部分)	3,200,000	陰性	陰性	-	-
2	かぶ	(外皮部分)	10,000,000	陰性	陰性	-	-
3	かぶ	(葉部分)	30,000,000	陰性	陰性	-	-
4	手造り白菜漬<賞味期限:09.09.08>	製品(賞味期限日まで10℃保存後検査)	1,500,000	陰性	陽性	-	-
5	キャベツミックス<賞味期限:09.09.08>	製品(賞味期限日まで10℃保存後検査)	8,700,000	陰性	陽性	-	-
6	きゅうり漬<賞味期限:09.09.08>	製品(賞味期限日まで10℃保存後検査)	440,000	陰性	陽性	-	-
7	いきいき大根<賞味期限:09.09.10>	製品(賞味期限日まで10℃保存後検査)	1,400	陰性	陽性	-	-
8	マイルドキムチ<賞味期限:09.09.13>	製品(賞味期限日まで10℃保存後検査)	15,000,000	陰性	陰性	-	-
9	さわやか茄子<賞味期限:09.09.18>	製品	-	-	陰性	-	-
10	みぞ漬胡瓜<賞味期限:09.09.18>	製品	-	-	陰性	-	-
11	たっぷり野菜五目漬<賞味期限:09.09.19>	製品	-	-	陰性	-	-
12	白菜ミックス<賞味期限:09.09.19>	製品	-	-	陰性	-	-
13	手造り白菜漬<賞味期限:09.09.19>	製品	-	-	陰性	-	-
14	キャベツミックス<賞味期限:09.11.09>	製品(賞味期限日まで10℃保存後検査)	12,000,000	陰性	陽性	-	-
15	きゅうり漬<賞味期限:09.11.09>	製品(賞味期限日まで10℃保存後検査)	14,000,000	陰性	陰性	-	-
16	いきいき大根<賞味期限:09.11.11>	製品(賞味期限日まで10℃保存後検査)	39,000	陰性	陰性	-	-
17	キャベツミックス<賞味期限:10.01.18>	製品(賞味期限日まで10℃保存後検査)	9,000,000	陰性	陽性	-	-
18	かぶきゅう<賞味期限:10.01.18>	製品(賞味期限日まで10℃保存後検査)	730,000	陰性	陰性	-	-
19	白菜ミックス<賞味期限:10.01.18>	製品(賞味期限日まで10℃保存後検査)	4,200,000	陰性	陽性	-	-
20	いきいき大根<賞味期限:10.01.20>	製品(賞味期限日まで10℃保存後検査)	1,700	陰性	陰性	-	-

# 工場周囲のリステリア汚染調査

試料: 工場周囲環境(土砂、草) 25g  
 検査項目: *Listeria monocytogenes*  
 検査方法: 別紙プロトコルによる

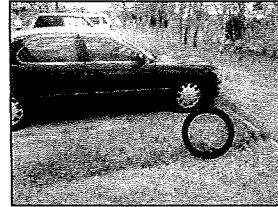
**平成19年度**  
 調査日: 平成19年11月27日



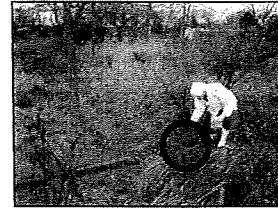
陰性



陽性



陽性



陽性



陽性

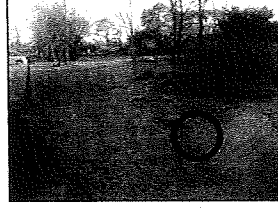


陽性



陽性

**平成20年度**  
 調査日: 平成20年11月14日



陰性



陰性



陰性



陽性



陰性



陰性

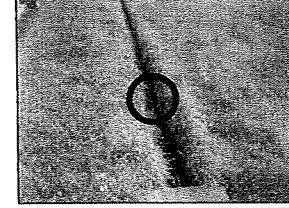


陰性

**平成21年度**  
 調査日: 平成21年11月4日



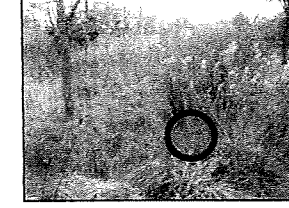
陰性



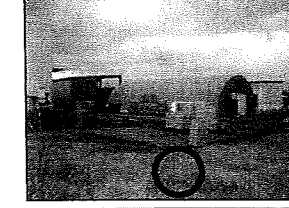
陰性



陰性



陰性



陰性



陰性



陰性



陽性



陰性



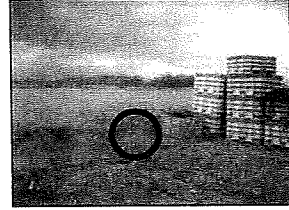
陰性



陰性



陰性



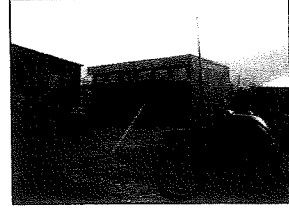
陰性



陰性



陰性



陰性

HACCPプラン

製品名：浅漬一般

工程	ハザード	管理基準	管理手段	監視方法	修正	是正処置	検証	記録
25. 主原料洗浄 ②	病原微生物の残存	・残留塩素濃度50ppm以上 ・エプロンロー30秒	・残留塩素濃度測定試験紙による測定 ・コンベア速度設定	1時間毎に ・残留塩素濃度の測定 ・コンベア速度の確認	ライン担当者は工場長に報告し、基準逸脱の発生時から正常時まで遡り中間製品を再度除菌洗浄する。	工場長は次亜塩素酸の発生時から正常時まで遡り中間製品を再度除菌洗浄する。	中間製品の細菌検査(1回/週) 残留塩素測定試験紙の使用期限確認 タイマーの校正(年1回)	・CCP記録表 ・細菌検査結果記録表
26. 副原料洗浄	病原微生物の残存	・残留塩素濃度50ppm以上 ・浸漬5分	・残留塩素濃度測定試験紙による測定 ・浸漬時間の測定	1時間毎に ・残留塩素濃度の測定 ・浸漬時間の測定(タイマー)	ライン担当者は工場長に報告し、基準逸脱の発生時から正常時まで遡り中間製品を再度除菌洗浄する。	工場長は次亜塩素酸の発生時から正常時まで遡り中間製品を再度除菌洗浄する。	中間製品の細菌検査(1回/週) 残留塩素測定試験紙の使用期限確認 タイマーの校正(年1回)	・CCP記録表 ・細菌検査結果記録表

作成者署名: \_\_\_\_\_

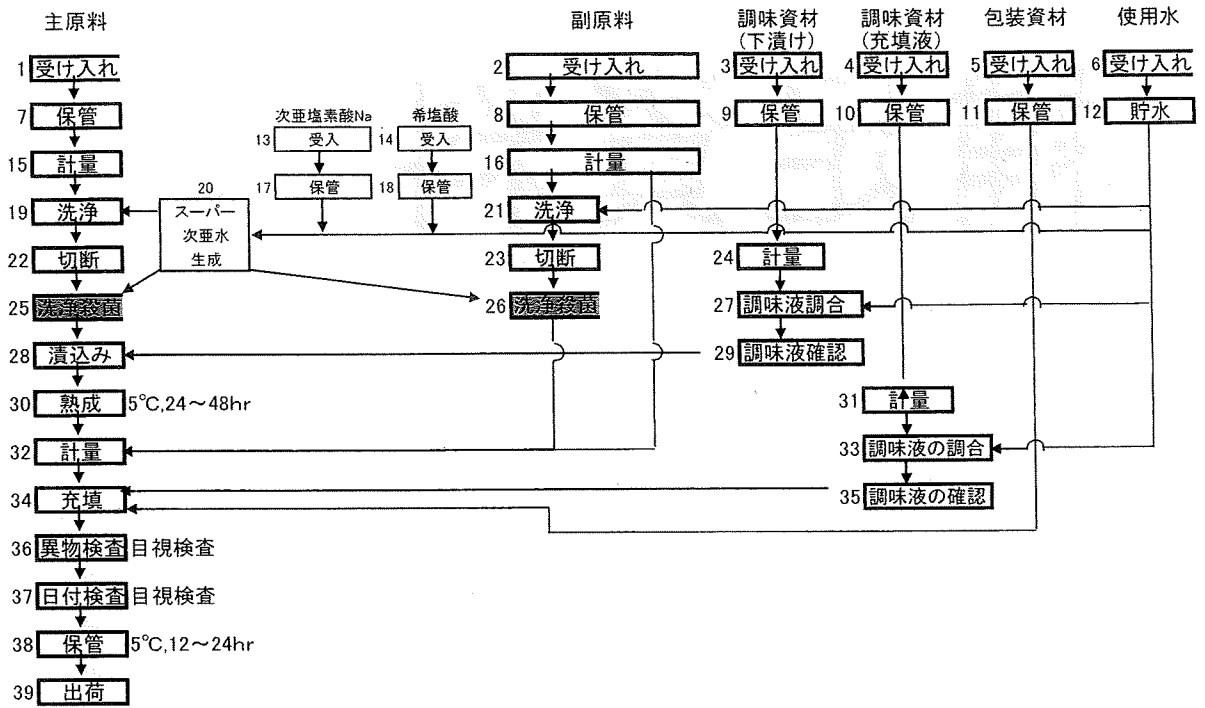
作成年月日: 平成21年10月1日

確認者署名: \_\_\_\_\_

確認年月日: 平成21年10月1日

# 補足資料

フローダイヤグラム(浅漬け一般)



主原料	調味資材 (下漬け)	調味資材 (充填液)
キャベツ 白菜、等	食塩	食塩 食酢 調味料 酸味料
副原料		酒精
胡瓜 人参 生姜 ごま、等		

スーパー次亜水 (弱酸性次亜塩素酸水)  
 機器名 ステリミキサーHS P-2000 S ME  
 製造元 株式会社 エイチエスビー

別紙2 工場内拭き取り検査

(単位: 100cm2当たり)

No	名称	平成19年度調査		平成20年度調査		平成21年度調査	
		H19.10.17 一般生菌数	H20.2.26 一般生菌数	H20.6.26 一般生菌数	H20.11.14 一般生菌数	H21.3.25 一般生菌数	H21.11.19 一般生菌数
1	社食取り箇所	580,000	130	検出	検出	検出	検出
2	社食ベンチ/洗濯	1,200,000	29,000	検出	10	22,000	2,900
3	社食内	37,000	7,200	検出	750,000	520,000	850,000
4	エントランス/取手	5,700,000	20	検出	3,100,000	2,800,000	15,000
5	床	790,000	1,300,000	検出	510,000	2,200	680,000
6	床	40,000	6,100	検出	17,000	検出	検出
7	床	43,000	検出	検出	4,300	検出	440
8	床	1,100,000	1,800	検出	120,000	880,000	15,000
9	床	37,450	6,800	検出	350,000	210,000	16,000
10	床	37,450	18,000	検出	110,000	880,000	16,000
11	床	270,000	11,000	検出	48,000	0	440
12	床	150,000	検出	検出	320,000	880,000(*)	16,000
13	床	480,000	検出	検出	29,000	0	検出
14	床	250,000	35,000	検出	1,800	検出	検出
15	床	210,000	4,800,000	検出	1,200,000	300,000	150,000
16	床	34,000	6,000	検出	1,700,000	検出	検出
17	床	34,000	検出	検出	50,000	検出	検出
18	床	5,000,000	検出	検出	2,300,000	1,800,000	1,500,000
19	床	340,000	検出	検出	0	0	0
20	床	4,300,000	78,000	検出	2,500,000	1,800,000	1,500,000
21	床	0	0	検出	0	0	0
22	床	200	0	検出	10,000	0	0
23	床	380,000	6,100	検出	130,000	130,000	7,800
24	床	280,000	検出	検出	2,100	検出	検出
25	床	280,000	検出	検出	90	検出	検出
26	床	820,000	9,800	検出	47,000	130,000	7,800
27	床	830,000	検出	検出	2,100	検出	検出
28	床	13,000	6,400	検出	380,000	11,000	8,400
29	床	320,000	12,000	検出	13,000	1,000,000	780,000
30	床	45,000	1,200,000	検出	1,700,000	450,000	780,000
31	床	750,000	96,000	検出	1,700,000	1,000,000	780,000
32	床	3,400,310	0	検出	880,000	150,000	180,000
33	床	410,000	2,000	検出	1,000,000	12,000	0
34	床	45,000	0	検出	2,100	検出	0
35	床	44,000	0	検出	2,100	検出	0
36	床	370,000	検出	検出	270,000	320,000	50
37	床	51,000	2,600	検出	310,000	23,000	50
38	床	120,000	検出	検出	13,000	検出	検出
39	床	190,000	検出	検出	検出	検出	検出
40	床	5,400	200	検出	検出	検出	検出
41	床	250,000	3,400	検出	140,000	検出	20
42	床	110,000	12,000	検出	1,100,000	550,000	870,000
43	床	110,000	10,000	検出	1,100,000	1,200,000	320,000
44	床	3,800,000	45,000	検出	600,000	250,000	2,800,000
45	床	4,600,000	35,000	検出	1,100,000	250,000	2,800,000
46	床	1,200,000	0	検出	1,100,000	38,000	32,000
47	床	590,000	0	検出	1,800,000	41,000	1,500,000
48	床	720,000	0	検出	120,000	480,000	1,500,000
49	床	35,000	130	検出	370	120,000	290,000
50	床	5,400,000	10,000	検出	検出	検出	検出
51	床	2,900,000	検出	検出	検出	検出	検出
52	床	5,400,000	検出	検出	検出	検出	検出
53	床	0	0	検出	0	0	0
54	床	2,900,000	2,500	検出	1,800,000	1,800,000	1,500,000
55	床	5,400,000	9,600	検出	2,500	370	1,500,000
56	床	0	0	検出	0	310	0
57	床	0	0	検出	0	0	0
58	床	0	0	検出	0	0	0
59	床	0	0	検出	0	0	0
60	床	0	0	検出	0	0	0
61	床	0	0	検出	0	0	0
62	床	0	0	検出	0	0	0
63	床	0	0	検出	0	0	0
64	床	0	0	検出	0	0	0
65	床	0	0	検出	0	0	0
66	床	0	0	検出	0	0	0
67	床	0	0	検出	0	0	0
68	床	0	0	検出	0	0	0

備考

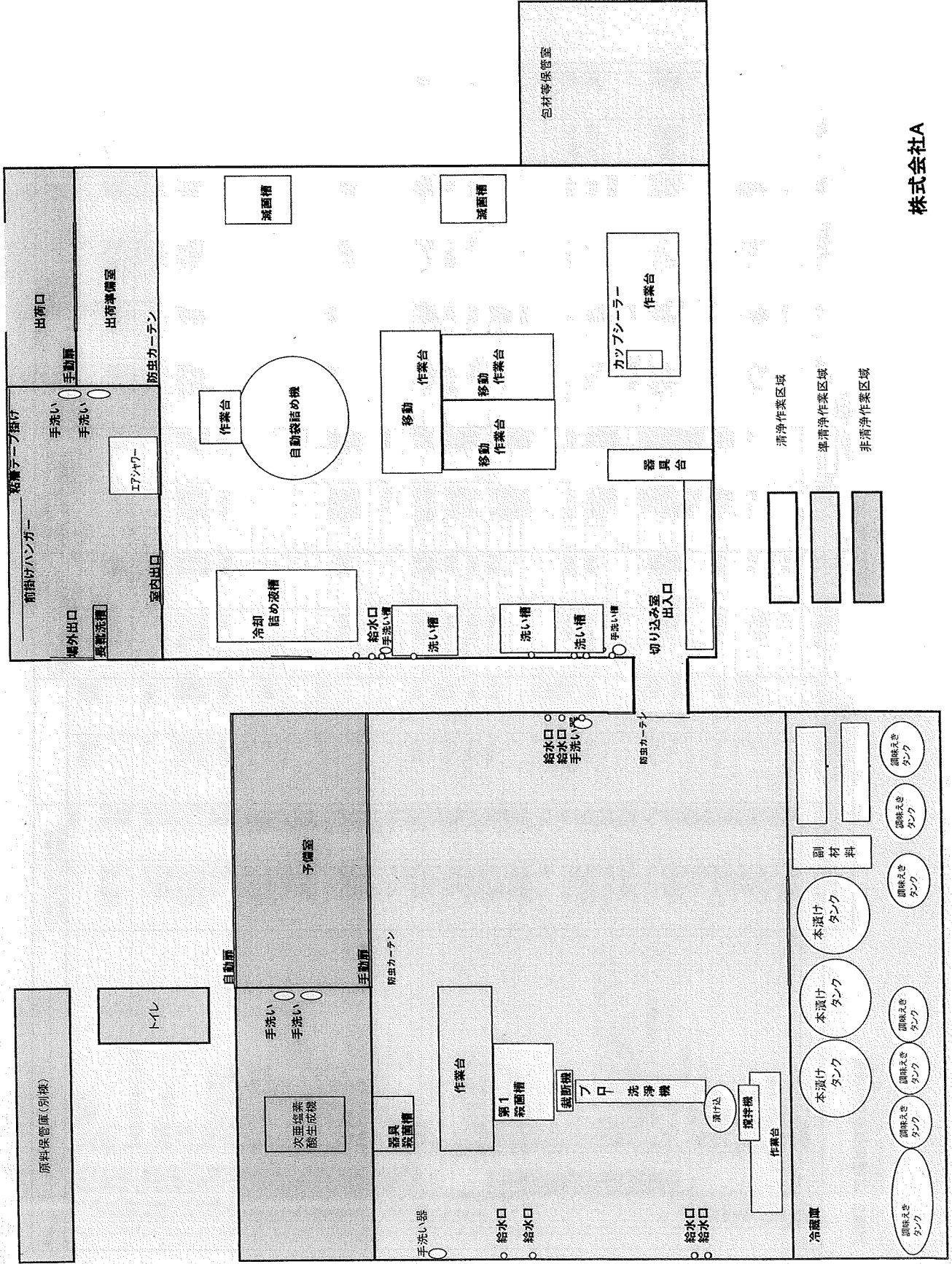
その他、サルモネラ属、E.coli、EHEC0157 検出

その他、サルモネラ属、E.coli、EHEC0157 検出

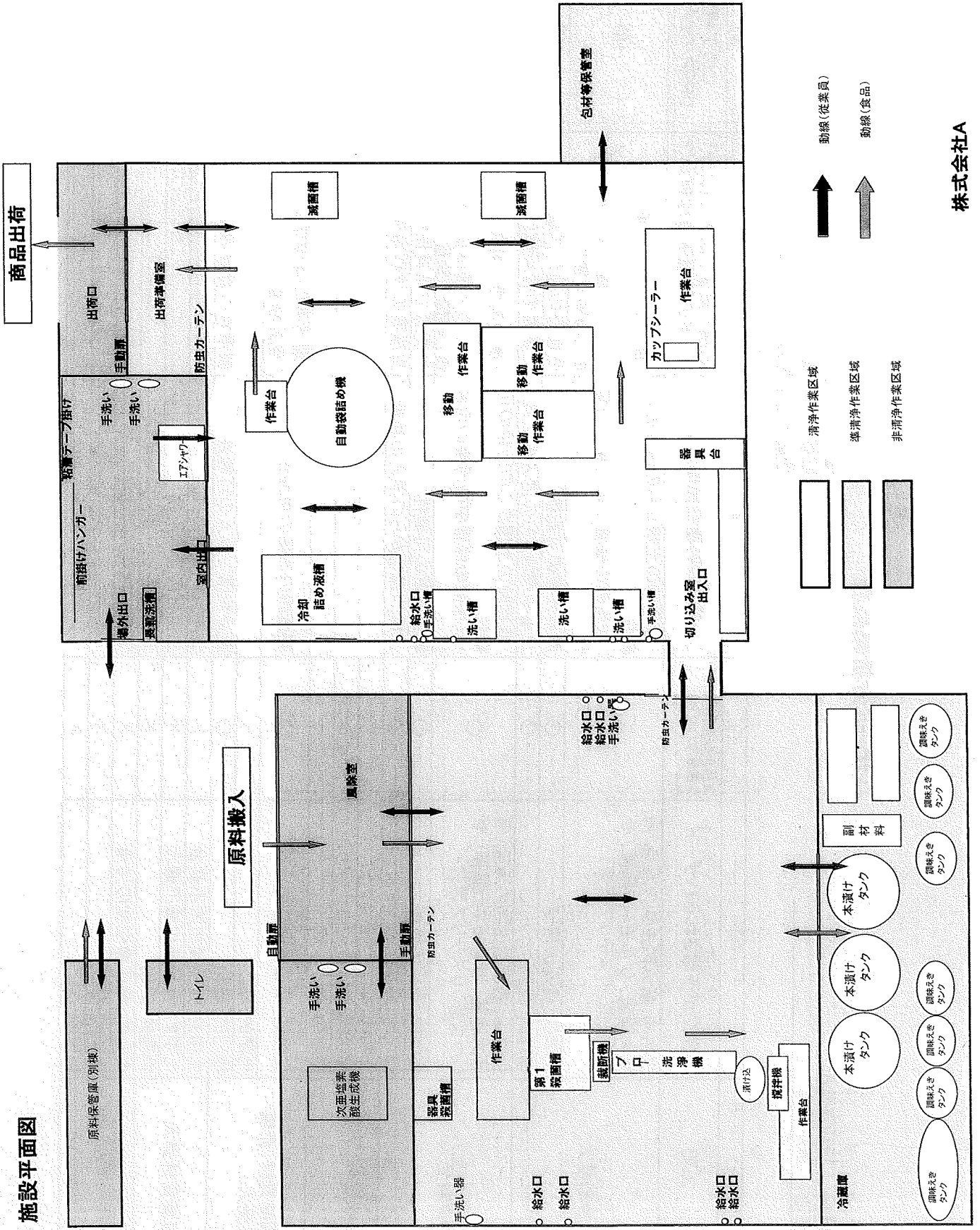
その他、E.coli 検出、No.14(\*) その他、E.coli 検出、No.14(\*) は青コンテナ(カガ)外皮剥離用



# 施設平面図



# 施設平面図



## ハザード分析結果表

施設名: 株式会社A  
所在地: 苫小牧市

製品名: 浅漬一般  
貯蔵及び流通方法: 10℃以下  
意図する使用方法及び対象とする消費者層: 一般消費者

(1) 工程	(2) 発生が予想されるハザード	(3) 食品から排除が必要なハザードか?	(4) (3)欄の判断根拠は何か?	(5) (3)欄で重要と認められたハザードの管理手段は何か?	(6) この工程はOPRP/CCPか?
1.主原料受入	生物的:病原微生物の汚染(病原大腸菌、サルモネラ属菌、セレウス菌、リステリア属菌) 化学的:農薬の残留 物理的:異物	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収穫時の土壌からの汚染の可能性</li> <li>・収穫後の保管中の汚染の可能性</li> <li>農薬残留の可能性</li> <li>土壌や環境からの混入の可能性</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・後の洗浄工程で除去</li> <li>・セレウス菌は後工程の温度と時間で管理</li> <li>生産者の品質保証(PP)</li> <li>生産者の管理徹底</li> </ul>	NO
2.副原料受入	生物的:病原微生物の汚染(病原大腸菌、サルモネラ属菌、セレウス菌、リステリア属菌) 化学的:農薬の残留 物理的:異物	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収穫時の土壌からの汚染の可能性</li> <li>・収穫後の保管中の汚染の可能性</li> <li>農薬残留の可能性</li> <li>土壌や環境からの混入の可能性</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・後の洗浄工程で除去</li> <li>・セレウス菌は後工程の温度と時間で管理</li> <li>生産者の品質保証(PP)</li> <li>生産者の管理徹底</li> </ul>	NO
3.調味資材(下漬け)受入	生物的:なし 化学的:なし 物理的:なし	-			
4.調味資材(充填液)受入	生物的:病原微生物の汚染 化学的:なし 物理的:異物	○	製造時の汚染の可能性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造者の管理徹底</li> <li>・受入検査</li> </ul>	NO
5.包装資材受入	生物的:食品衛生法不適合 化学的:食品衛生法不適合 物理的:異物	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造段階で混入の可能性</li> <li>生産者の管理不良</li> <li>生産者の管理不良</li> <li>生産段階での混入の可能性</li> <li>SSOPで管理できる</li> </ul>	製造者の管理徹底	NO
6.使用水(地下水)受入	生物的:なし 物理的:なし	○			

7. 主原料保管(5℃)	生物学的:病原微生物の汚染・増殖				SSOPおよび温度・時間で管理できる	
	化学的:なし 物理的:異物混入		×		SSOPで管理できる	
8. 副原料保管(5℃)	生物学的:病原微生物の汚染・増殖				SSOPおよび温度・時間で管理できる	
	化学的:なし 物理的:異物混入		×		SSOPで管理できる	
9. 調味資材(下漬け)保管	生物学的:なし					
	化学的:なし 物理的:なし					
10. 調味資材(充填液)保管	生物学的:なし					
	化学的:なし 物理的:なし					
11. 包装資材保管	生物学的:なし					
	化学的:なし 物理的:なし					
12. 貯水	生物学的:病原微生物の汚染				SSOPで管理できる	
	化学的:なし 物理的:なし		×			
13. 次亜塩素酸Na受入	生物学的:なし					
	化学的:なし 物理的:なし					
14. 希塩酸受入	生物学的:なし					
	化学的:なし 物理的:なし					
15. 主原料計量	生物学的:病原微生物の汚染				SSOPで管理できる	
	化学的:なし 物理的:異物混入		×			
16. 副原料計量	生物学的:病原微生物の汚染				SSOPで管理できる	
	化学的:なし 物理的:異物混入		×			
17. 次亜塩素酸Na受入	生物学的:なし					
	化学的:なし 物理的:なし					

17. 主原料除菌洗淨管	化学的: なし 物理的: なし 生物的: なし 化学的: なし 物理的: なし	- - - - -							
18. 希塩酸保管	化学的: なし 物理的: なし 生物的: なし 化学的: なし 物理的: なし	- - - - -							
19. 主原料除菌洗淨①(次亜塩素酸水～塩素濃度50ppm5分浸漬)	生物的: 病原微生物の残存 化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: なし 化学的: なし 物理的: なし 生物的: 病原微生物の残存 化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の汚染 化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の汚染 化学的: なし 物理的: 異物混入	○ - × - - - × - × × - × × - ×	除菌液(スーパ一次亜水)の濃度および浸漬時間の不良 SSOPで管理できる	濃度/時間の適切な管理 ・後工程(19)で除去	NO				
20. スーパ一次亜水生成	化学的: なし 物理的: なし 生物的: なし 化学的: なし 物理的: なし 生物的: 病原微生物の残存 化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の汚染 化学的: なし 物理的: 異物混入	- - - - - × - × × - × × - ×	SSOPで管理できる						
21. 副原料洗淨	化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の汚染 化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の汚染 化学的: なし 物理的: 異物混入	- × × - × × - ×	SSOPで管理できる SSOPで管理できる SSOPで管理できる						
22. 主原料切断	化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の汚染 化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の汚染 化学的: なし 物理的: 異物混入	- × × - × × - ×	SSOPで管理できる SSOPで管理できる						
23. 副原料切断	化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の汚染 化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の汚染 化学的: なし 物理的: 異物混入	- × × - × × - ×	SSOPで管理できる SSOPで管理できる						
24. 調味資材計量	化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の残存 化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の残存 化学的: なし 物理的: 異物混入	- × ○ - × ○ - -	SSOPで管理できる 除菌液(スーパ一次亜水)の濃度およびエアブロー時間の不良 SSOPで管理できる	濃度/時間の適切な管理	YES(CCP)				
25. 主原料除菌洗淨②(次亜塩素酸水～塩素濃度50ppm30秒エアブロー)	化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の残存 化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の残存 化学的: なし 物理的: 異物混入	- × ○ - × ○ - -	SSOPで管理できる 除菌液(スーパ一次亜水)の濃度および時間の不良 SSOPで管理できる	濃度/時間の適切な管理	YES(CCP)				
26. 副原料除菌洗淨(次亜塩素酸水～塩素濃度50ppm5分浸漬)	化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の残存 化学的: なし 物理的: 異物混入 生物的: 病原微生物の残存 化学的: なし 物理的: 異物混入	- × ○ - × ○ - -	SSOPで管理できる 除菌液(スーパ一次亜水)の濃度および時間の不良 SSOPで管理できる	濃度/時間の適切な管理	YES(CCP)				

添成度(アップミックス)						
27.調味液調合	物理的:異物混入	×	SSOPで管理できる			
	生物学的:病原微生物の汚染	×	SSOPで管理できる			
	化学的:なし	-				
28.漬け込み	物理的:異物混入	×	SSOPで管理できる			
	生物学的:病原微生物の汚染	×	SSOPで管理できる			
	化学的:なし	-				
29.調味液確認	物理的:異物混入	×	SSOPで管理できる			
	生物学的:病原微生物の汚染	×	SSOPで管理できる			
	化学的:なし	-				
30.熟成(冷蔵庫5℃、 24~48時間)	物理的:異物混入	×	SSOPで管理できる			
	生物学的:病原微生物の汚染・増殖	×	SSOPおよび温度・時間で管理できる			
	化学的:なし	-				
31.計量	物理的:異物混入	×	SSOPで管理できる			
	生物学的:病原微生物の汚染	×	SSOPで管理できる			
	化学的:なし	-				
32.計量	物理的:異物混入	×	SSOPで管理できる			
	生物学的:病原微生物の汚染	×	SSOPで管理できる			
	化学的:なし	-				
33.調味液の混合	物理的:異物混入	×	SSOPで管理できる			
	生物学的:病原微生物の汚染	×	SSOPで管理できる			
	化学的:なし	-				
34.充填	物理的:異物混入	×	SSOPで管理できる			
	生物学的:病原微生物の汚染	×	SSOPで管理できる			
	化学的:なし	-				
35.調味液の確認	物理的:異物混入	×	SSOPで管理できる			
	生物学的:病原微生物の汚染	×	SSOPで管理できる			
	化学的:なし	-				
36.異物検査	物理的:異物混入	×	SSOPで管理できる			
	生物学的:なし	-				
	化学的:なし	-				
	物理的:異物の残存	○	目視点検の不備	教育の徹底、照度の確保		NO

37.日付検査	生物的:なし 化学的:なし 物理的:なし	-			
38.保管(冷蔵庫5℃、 12~24時間)	生物的:病原微生物の増殖 化学的:なし 物理的:なし	x	温度・時間で管理できる		
39.出荷	生物的:なし 化学的:なし 物理的:なし	-			

当ハザード分析表における「浅漬」とは、主原料および副原料に野菜のみを用いた次のものを指す。

①キャベツミックス、②手造り白菜、③彩り白菜、④白菜ミックス、⑤フレッシュミックス、⑥からし風味胡瓜、⑦うす塩胡瓜、⑧かぶきゅう、⑨樽前みそ漬/みそ漬胡瓜、⑩ソウルキムチ、⑪マイルドキムチ、⑫鍛高かぶ漬、⑬ハスカップ干枚、⑭さわやかなす、⑮いきいき大根、⑯たつぷり五日漬

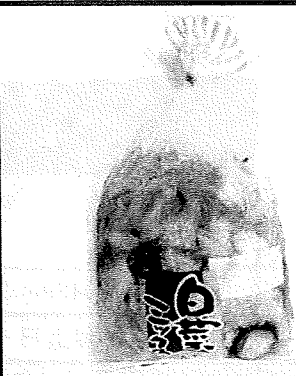
作成者署名: \_\_\_\_\_ 作成年月日: 平成21年10月1日

確認者署名: \_\_\_\_\_ 確認年月日: 平成21年10月1日



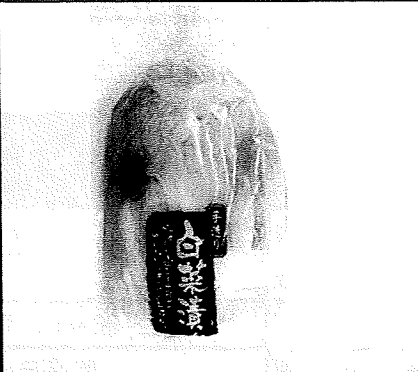


## 製品説明書

製 品 名	白菜ミックス	
品 名	塩漬け	
製 造 工 場		
規 格	240g	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896 030386	
賞 味 期 限	製造日+5	
製 品 特 性	品温:5℃以下(工場内保管) 塩分: PH:	
製 品 規 格	大腸菌:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性	
包 装 形 態	原料量:240g 調味液:210g 形状:巾着(平袋リンガー止め) サイズ:W160×L290 材質:ナイロン・ポリエチレン 50μ	
原 料 原 産 地 名	国産(白菜、キャベツ、胡瓜)	
保 存 ・ 輸 送 条 件	要冷蔵(10℃以下)	
原 材 料 名	白菜、キャベツ、胡瓜、ごま、しその実、唐辛子  漬け原材料[食塩、醸造酢] 調味料(アミノ酸等) 酸味料 酒精	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	該当なし	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者(飲食店にも販売)	


制定 平成21年7月18日

## 製品説明書

商 品 名	手作り白菜	
品 名	塩漬け	
製 造 工 場		
規 格	300g	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896 300069	
賞 味 期 限	製造日+5	
製 品 特 性	品温:5℃以下(工場内保管) 塩分:                    PH:	
製 品 規 格	大腸菌:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性	
包 装 形 態	原料量:300g    調味液:340g 形状:巾着(平袋リンガー止め)                    サイズ:W160×L320 材質:ナイロン15μ /ドライラミネート /ポリエチレン40μ	
原 料 原 産 地 名	国産(白菜)	
保 存 ・ 輸 送 条 件	要冷蔵	
原 材 料 名	白菜  漬け原材料[食塩、醸造酢] 調味料(アミノ酸等) 酸味料 酒精	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	該当なし	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者(飲食店にも販売)	


制定 #####

## 製品説明書

商 品 名	さわやか茄子	
品 名	塩漬け	
製 造 工 場		
規 格	120g	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896 000594	
賞 味 期 限	製造日+4	
製 品 特 性	品温: 5°C以下(工場内保管) 塩分: PH:	
製 品 規 格	大腸菌: 陰性 黄色ブドウ球菌: 陰性	
包 装 形 態	原料量: 120g 調味液: 180g 形状: 巾着(平袋リンガー止め) サイズ: W160×L265 材質: ナイロン15μ / ドライラミネート / ポリエチレン40μ	
原 料 原 産 地 名	国産(茄子)	
保 存 ・ 輸 送 条 件	要冷蔵	
原 材 料 名	茄子 漬け原材料[食塩、果糖ぶどう糖液糖] 調味料(アミノ酸等) 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC) ミョウバン	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	該当なし	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者(飲食店にも販売)	

制定 #####

## 製品説明書

商 品 名	かぶきゅう	
品 名	塩漬け	
製 造 工 場		
規 格	180g	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896 200192	
賞 味 期 限	製造日+5	
製 品 特 性	品温:5℃以下(工場内保管) 塩分:                    PH:	
製 品 規 格	大腸菌:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性	
包 装 形 態	原料量:180g    調味液:210g 形状:巾着(平袋リングー止め)                    サイズ:W160×L290 材質:ナイロン・ポリエチレン 50μ	
原 料 原 産 地 名	国産(胡瓜、かぶ)	
保 存 ・ 輸 送 条 件	要冷蔵	
原 材 料 名	胡瓜、かぶ、唐辛子 漬け原材料[食塩、醸造酢] 調味料(アミノ酸等) 酸味料 酒精	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	該当なし	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者(飲食店にも販売)	

制定 #####