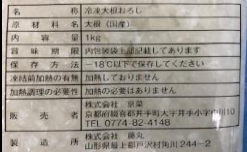
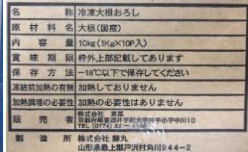


お取引会社名 株式会社京菜				作成日 2020/5/27		改定日 2020/6/9	
TEL 0774-82-4148		FAX 0774-82-4828		作成者			
責任者 南田 和哉		社印					
コード	011022			メーカー名	株式会社京菜		
商品区分	青果・魚介・肉・その他			住所	京都府綴喜郡井手町大字井手小字中川10		
登録商品	大根おろし(極粗目/1kg)			TEL	0774-82-4148	FAX	0774-82-4828
				部署/役職 専務			
				責任者 南田 和哉			
				製造工場・工場略号 株式会社藤丸			
				住所	山形県戸沢村大字角川244-2		
				TEL	0233-32-0855	FAX	0233-32-0856
				責任者	齋藤淳		
包装規格	商品納品規格 (CS)			商品写真及び外寸写真添付			
	入り数規格 (1kg×10P/10KG/ケース)			 			
	内袋寸法 長さ(300)×横(200)mm						
	内袋材質 Ny25/PE15/LL50						
	商品寸法 縦(300)×横(200)×高さ(30)mm						
	外装寸法 縦(383)×横(290)×高さ(165)mm						
	外装材質 段ボール K7 MM200 K7						
	商品重量 商品重量(1000)g 総重量(10.8)kg						
サイズ規格・許容範囲 極粗目刃使用							
重量規格・許容範囲 1000~1150g/袋							
商品規格	区分(NB・PB)	NB		一般規格	項目	試験法	
	納品温度区分	冷凍(-18度以下)			酸度		
	納品期限	賞味期限内			塩分(食塩)		
	保管温度区分	冷凍(-18度以下)			pH		
	使用上の注意点	温度管理に注意			Aw		
					油分		
					水分		
	賞味期限	カット・包装日より365日			粘度		
	開封後の賞味期限	お早めにお召し上がりください		ブリックス			
	ロット管理方法	賞味期限管理		色調			
	使用条件	非加熱摂取		微生物規格	一般生菌数	10000以下	標準寒天平板培養法
	品質・規格 問い合わせ先	株式会社 京菜 松野			大腸菌群	陰性	デゾキシコレイト培地
	緊急連絡先	080-3406-7647			サルモネラ	陰性	EC培地
	原材料一覧	大根(国産)			黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加マニット食塩寒天培地
					腸炎ビブリオ		
	一括表示 (添付場所も記載)	 		●栄養成分(100g当たりの理論値・分析値)(五訂)			
				エネルギー		34 Kcal	
	段ボールの側面(両面)に記載 購買取り決め事項(部位・赤身率・産地指定等)			水分		90.5 g	
蛋白質				0.6 g			
脂質				0.2 g			
炭水化物				8 g			
灰分				0.6 g			
ナトリウム				30 mg			
カリウム				190 mg			
カルシウム				63 mg			
リン				19 mg			
鉄				0.3 mg			
			ビタミンA(レチノール当量)		0 mg		
			ビタミンB1		0.02 mg		
			ビタミンB2		0.01 mg		
			ビタミンC		7 mg		
			食物繊維		5.1 g		
			塩分(食塩相当量)		0.1 g		
遺伝子組換えの有無		非遺伝子組換え・不分別・遺伝子組換え・表示必要 大豆・とうもろこし・馬鈴薯・菜種・綿実・該当なし					
アレルギー物質		アレルゲン(28品) 【小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに】【大豆・ごま・カシューナッツ・やまいも・まつたけ・くるみ・りんご・もも・オレンジ・キウイ・バナナ・牛肉・豚肉・鶏肉・さけ・さば・いか・いくら・あわび・ゼラチン・アーモンド】 該当なし ※他アレルギー物質のコンタミはありません。					
添加物表示 (pH調整剤は物質名で記入)							
異物 異物混入防止対策は下記に明記		※混入していないこと 金属探知機					
残留農薬		※食品・食品添加物等規格基準に適合していること					
抗生物質		※食品・食品添加物等規格基準に適合していること					
重金属・水銀		※食品・食品添加物等規格基準に適合していること					
		※厚生労働省の定めた表記基準による					
《重要》添付必要書類について 《細菌検査表》一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌等の検査結果 《原材料規格明細書》使用メーカー・原産地等できるだけ詳しく 《トレーサ確認》原材料別の生産地・生産者明記要 《製造工程表》工程ごとの工程名称・管理基準・管理方法・管理項目を記載				品管担当確認		購買担当確認	
						書面・実サンプル規格等を確 認・捺印後、原紙を品質管理 課へ提出 (コピーは購買担当者保管)	

原材料配合表

お取引先会社名	株式会社京菜
商 品 名	大根おろし(極粗目/1kg)

*** 原材料の2次原産地も記載のこと ***

[illegible]

登録商品名	大根おろし(極粗目/1kg)
商品名	大根おろし(極粗目/1kg)
商品区分	青果・魚介・肉・ <u>その他</u>

販売元 社印	株式会社京菜
作成日	2020/5/27 改定日
作成者	南田 和哉

●製造工程表

金属探知機	(有・無	入り数: 1kg×10入
金属探知機精度	Fe(1.5) Sus(3.0)	賞味期限: 365日

CCP	製造工程	危 害 ・ 被 害	監視/数値/規格	使用設備	不適合時の措置	記録・検証
	原料入荷	剥き残し、痛み、変色、腐敗	保管温度:10℃以下 朝、昼、夕温度確認	冷蔵コンテナ		原料入荷・使用 チェック表
	↓					
	原料保管		保管温度:10℃以下 朝、昼、夕温度確認	冷蔵コンテナ		冷蔵コンテナ温度 チェック表
	↓					
	原料搬入					
	↓					
	原料殺菌	殺菌濃度逸脱	次亜塩素200ppm/5分	500ℓ水槽	再殺菌、濃度調整	殺菌チェック表
	↓					
	流水洗浄		3分	500ℓ水槽		殺菌チェック表
	↓					
	両端カット		大根の両端をカット	包丁、まな板		刃物類チェック表
	↓					
	皮むき		機械剥き	大根皮むき機		大根皮むき機 チェック表
	↓					
	トリミング		機械剥き残しをトリミング	ピーラー	再トリミング	刃物類チェック表
	↓					
	半割・検品		半割後中身を目視検品	半割機		二つ割り機チェック 表
	↓					
CCP 1	殺菌	殺菌不良	【セリウス水200ppm】 温度:常温 浸漬時間:8分30秒	連続洗浄殺菌装置 1槽目	再殺菌	連続洗浄殺菌装置 チェック表
		殺菌不良	【セリウス水200ppm】 温度:常温 浸漬時間:5分40秒	連続洗浄殺菌装置 2槽目	再殺菌	連続洗浄殺菌装置 チェック表
	↓					
	シャワー洗浄	残留塩素		連続洗浄殺菌装置 シャワー室	再流水	連続洗浄殺菌装置 チェック表
	↓					
	すりおろし	おろし刃間違い、破損	極粗目刃	DREMAX F600S 2台	廃棄	DREMAXおろし機 チェック表
	↓					
	水分カット			ザル		
	↓					
	充填・包装	シール、印字、エア抜き 不良	始業時、作業1時間毎、終 業時確認	オリヒロ包装機 供給ポンプ	廃棄	包装チェック表 包材チェック表
	↓					
CCP 2	金属検査	金属片混入	Fe:1.5 SUS:3.0 始業時、作業1時間毎、終 業時テストピースで確認	金属探知機	廃棄、原因究明	金属探知機動作 チェック表
	↓					
	重量確認	重量不足	始業時、作業2時間毎、終 業時重量確認	ウェイトチェッカー	廃棄	包装チェック表
	↓					
	検品	検品不徹底	包装後のシール、印字、エ ア抜きを目視検品	トレイ	廃棄	NG品BOXチェック 表
	↓					
	アルコール凍結	凍結不完全	始業時、昼休憩時、終業時 アルコール温度確認	アルコール凍結機	再凍結	アルコール凍結機 チェック表
	↓					
	アルコール除水	除水不徹底		エアー式除水機	再除水	除水機点検表
	↓					
	段ボール梱包	外装表示誤り、入り数間違い	表示、入り数ダブルチェック		やり直し	外装表示チェック表
	↓					
	冷凍保管		朝、昼、夕温度確認 庫内温度:-18℃以下	冷凍コンテナ		冷凍・冷蔵庫内温 度チェック表
	↓					
	出庫		朝、昼、夕温度確認 庫内温度:-18℃以下	冷凍コンテナ		入出庫管理表