

物資内訳書

食品分類	・07027 温州みかん				商品コード	
品名	冷凍みかん				調理形態	
					食品衛生法での区分	凍結前 喫食事
規格	Mサイズ50個入				内容の個数	150個
単価	g数	パック	単位	単価(円)		
	販売者	株式会社ピアット			担当者	谷川 善教
住所	〒335-0034	埼玉県戸田市笹目1-41-4			電話	048-422-0081
製造者	株式会社 井上			担当者	鈴木正廣	
住所	神奈川県小田原市国府津1-6-5			電話	0465-47-3141	
製造工場名	株式会社 井上富士見冷蔵庫			担当者	石崎昌宏	
住所	神奈川県小田原市国府津1910			電話	0465-47-2180	
					賞味期限	540日
					保管	冷凍-18℃以下



【商品の特長及び栄養的特徴】		【提出書類】	
<p>一番おいしい時期のみかんを急速凍結し、暑い時期みかんのおいさと、涼を味わって頂けます。露地みかんのミネラル、ビタミンCも豊富に含まれております。</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○ 製造工程表(金属探知機) ○ 食品衛生監視票(点数100点) ○ 食品衛生監視表 ○ 細菌検査表 ○ 非遺伝子組換え原料使用証明書 ○ 残留農薬証明書 ○ 放射能検査書(○有・無) ○ 冷凍食品協会認定(有・○無) ○ 冷凍食品協会認定年限 年 月 日から 年 月 日まで 	
【調理方法及び取扱上の留意点】			
そのまま自然解凍し、半解凍の状態でお召し上がり下さい。			
<p>コンタミネーション(微量混入)同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質を記入のこと</p>		JAS規格格付けの表示(有・無)	有・○無
		HACCP認定(有・無)	有・○無
		ISO取得No.	

栄養成分(100g中)	五訂増補 実測値	○	原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	46	kcal	温州みかん	100.00	神奈川県	使用無し	使用無し	使用無し	
水分	86.9	g							
たんぱく質	植物	0.7							
	動物	0							
	総量	0.7							
脂質	0.1	g							
炭水化物	12	g							
灰分	0.3	g							
ナトリウム	1	mg							
カリウム	150	mg							
カルシウム	21	mg							
マグネシウム	11	mg							
リン	15	mg							
鉄	0.2	mg							
亜鉛	0.1	mg							
ビタミンA	レチノール	0							
	βカロテン当量	180							
	レチノール当量	84							
ビタミンB1	0.1	mg							
ビタミンB2	0.03	mg							
ビタミンC	32	mg							
食物繊維	水溶性	0.5							
	不溶性	0.5							
	総量	1.0							
食塩相当量	0	g							
			合計(100%)	100.00					

公益財団法人秋田県学校給食 様

冷凍みかん 製造工程表 (神奈川県小田原産温州)

使用原料-使用機械	工程	管理基準 ※加熱工程においては、温度と時間を明記。 金属探知においては、探知基準値を明記
神奈川県産温州みかん 入荷帳	原料採取・貯蔵保管	キズ果・二等果等除去選別・糖度検査 貯蔵温度(5℃)湿度管理(85%)・・・5日以上
原料入庫検収記録表	↓	
	選果工場	鮮度・農業検査(残留農薬検査-マシス委託)
白柳式自動選果機使用	↓	
	洗浄・乾燥・目視選別	洗浄(2分)-水道水吹き付け回転ブラシ洗浄 乾燥(5分)-乾燥及び付着物除去 選別(20秒)-異物・腐敗果・2等果除去 ※洗浄工程5メートル塩素処理ナシ
原料保管記録表	↓	
	階級選別・冷凍庫搬入	回転ドラム(2分)-階級毎20kコンテナ詰 原料冷凍庫搬入(-25℃以下10日以上保管)
選別台	↓	
	原料加工・選別	作業室温度(10℃)-保管エリヤより搬入 選別(10秒)-異物・2等果再度目視選別除去
品温計	↓	
	グレーズ	果皮表面流水洗浄---上水道(5秒) グレーズ(5秒)-乾燥・色変わり防止水膜付 (流水・冷水使用0℃)
検査記録表 自主検査(細菌簡易検査-バクト) 細菌衛生検査(食品微生物センター委託)	↓	
	目視選別・数入れ	選別(5秒)-再度選別(無作為抜きとり品質検査) 数入れ(10秒)
シートシール方式 積水自動封閉機	↓	
	PPポリ詰・カートン入 れ	ポリ詰(10秒)-50個毎PP袋 カートン入れ(5秒)-撥水DB 封閉(10秒)-底・上部テープ積水クラフトL50個
金属探知機(イシダ製ドーム全方位型)	↓	
	金属探知機	封閉カートン外面より内部検知(5秒) 検出感度・・・Fe径0.8mm・sus径1.5mm
製造管理記録表 冷凍庫管理記録表	↓	
	製品	作業室より冷凍庫製品エリヤ移動(10秒) 保管冷凍庫-25℃保管
冷凍車使用	↓	
	配送	保管冷凍車-20℃保管

※井上富士見冷凍庫自主管理マニュアルより

追記 洗浄について

生食原料工場入荷の選果場で、冷凍原料区分け前に上水吹き付け回転ブラシ洗浄(工程長5m)

を2分間行います。又 冷凍加工時に原料を冷凍庫から作業場に移動後、目視選別の後に果皮表面を

流水洗浄し、グレーズ水膜工程を行います。

製造工場名 株式会社 井上富士見冷蔵庫
工場住所 小田原市国府津1910
担当責任者 石崎昌弘
産地 神奈川県小田原市
収穫期 平成27年11月12月