## 商品カルテ(1)

		承認日: 2013/04/13 発行日: 2013/05,	/07		規格 入数	100g × 2 20	カートンサイズ カートン込並促	H 403mm*W 240mm*T 83	Spin 商品サイズ 包装後サイズ	71*48*39		
SF NEW やわら					荷姿	2合	JAN == F	4979515668738	風袋込重量	211g 賞味期限 10 ヶ月		
第品コード	配合No.	級材質 [LLDPE (9:70-7" ンポ 9x+レン)	カップ材質 -				4372313008700	トレー材質 超耐窓PP (* リフ* ロビ・レン)				
0066873 05-00			カートン期限表示印刷 賞味期限13.1.7/120307 (2012/3/7製造の場				混合)					
										ヤヨイ食品株式会		
五訂食品成分	分表による	原材料名 (内容組成)	(96)			アレルギー表示対象物質			現在使用産地			
自社	計算值」	えんどうベースト	3.0 SVC-1	45.0 -						アメリカ又はニュージーランド		
栄養分析 (100g中) 水あめ			11.5						アメリカ又は	ニューシーフント		
	にネルギー 194 kgal 植物油脂								国内製造			
7k 4s	61 0 0	乾燥卵白	9. 0 4. 5	60					国内製造			
たん 動物 植物	4 2 8	乳號	0.5	到2					国内製造(19)	ア・インド・オランダ・ブラジル・日本イ		
白質 植物	2.5 g		0.0	豚肉					国内製造			
脂質	9.3 g		0.3	103 [24]					国内製造			
炭水化物	20,8 g	水	0.1	76					国内製造			
灰分	1.3 g	調味料	23. 1 6. 0						-			
ナトリウム	2131 mg		0.0									
カリウム	154 mg											
カルシウム	239 mg											
マグネシウム	145 mg											
リン 鉄	48 mg											
鉄	5.3 mg								_			
亜鉛	3.7 mg											
飼	0.09 mg											
マンガン	0.13 mg											
レチノール												
カロテン	234 µg											
レチノール当量	39 μg											
D	0 дд											
レデノール当堂 D E	0.6 mg											
K	10 μg											
Bı	0.15 mg		1 200									
		植材料及 (調味料本部)	(%)			アレルギー表示	対象物質			現在使用産地		
Ba	0.15 mg	原材料名(調味料内訳)	(707									
ナイアシン	0.9 mg	ドロマイト (炭酸CoMe)	1.0	-					国内划法			
ナイアシン Bs	0.9 mg	ドロマイト (炭酸CaMg)	1.0						国内製造			
ナイアシン B6 B1 2	0.9 mg 0.04 mg 0.0 με	ドロマイト(炭酸CaMg) 大豆食物繊維	1.0	大豆				-	国内製造			
ナイアシン Bs Bl 2 薬酸	0.9 mg 0.04 mg 0.0 μg 47 μg	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母	1.0	大豆					国内製造			
ナイアシン Bs Bl 2 薬酸 パントテン酸	0, 9 mg 0, 04 mg 0, 0 με 47 με 8 0, 21 mg	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース	1. 0 0. 5 0. 3	大豆 - -					国内製造 国内製造 国内製造			
ナイアシン Bb Bi 2 業酸 パントテン酸 C	0.9 mg 0.04 mg 0.0 μg 47 μg 0.21 mg 10 mg	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3	大豆 - -					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造			
ナイアシン Bo Bi 2 業酸 パントテン酸 C	0.9 mg 0.04 mg 0.0 με 47 με 0.21 mg 10 mg 0.30 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0	大豆 - - -					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造			
ナイアシン Bb 2 業酸 パントテン酸 C 飽和 一価	0.9 mg 0.04 mg 0.0 µg 47 µg 0.21 mg 10 mg 0.30 g 0.69 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース	1, 0 0, 5 0, 3 0, 3 2, 0 1, 0	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造			
ナイアシン B6 B1 2 業酸 パントテン酸 C 飽和 一価 多価	0.9 mg 0.04 mg 0.0 µg 47 µg 0.21 mg 10 mg 0.30 g 0.69 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン	1. 0 0, 5 0, 3 0, 3 2. 0 1. 0 0, 8	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造他 国内製造			
ナイアシン Bb 2 業酸 パントテン酸 C 飽和 一価 多価 レステロール	0.9 mg 0.04 mg 0.0 µE 47 µE 0.21 mg 10 mg 0.30 E 0.69 E 1.07 E	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン 増粘剤	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0 1. 0 0. 8 0. 1	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造			
ナイアシン Bb B 2 業酸 パントテン酸 C 飽和 一価 シテロール 食物繊維	0 9 mg 0 04 mg 0 0 0	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン 増粘剤	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0 1. 0 0. 8 0. 1	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造他 国内製造			
ナイアシン B6 B 2 業酸 パントテン酸 C 的和 一価 多価 レステロール 食物繊維 食塩相当量	0.9 mg 0.04 mg 0.0 με 47 με 5.0.21 mg 0.30 g 0.69 g 1.07 g 1.07 g 5.1 g 0.55 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン 増粘剤	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0 1. 0 0. 8 0. 1	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造他 国内製造			
ナイアシン Bb 2 業 8 パントテン酸 的 1 一価価 多テロール 食物繊維 食 塩相当	0.9 mg 0.04 mg 0.0 μg 47 μg 0.21 mg 10 mg 0.30 g 0.69 g 1.07 g 1 mg 0.5 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン 増粘剤	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0 1. 0 0. 8 0. 1	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造他 国内製造			
ナイアシン Bb 2 窓酸 パントテン酸 C 約和 一個 シテロール 食物組 食塩相当量 スプトリンク	0.9 mg 0.04 mg 0.0 μg 47 μg 0.21 mg 10 mg 0.30 g 0.69 g 1.07 g 1 mg 0.5 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン 増粘剤	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0 1. 0 0. 8 0. 1	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造他 国内製造			
ナイアシン Bb B 2 業酸 パントテン酸 C 飽和 一価 多価 レステロール 食物組当量 ※加物表	0.9 mg 0.04 mg 0.0 με 47 με 5 0.21 mg 0.30 E 0.69 g 1.07 g 1.07 g 1.07 g 5.1 g 0.5 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン 増粘剤	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0 1. 0 0. 8 0. 1	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造他 国内製造			
ナイアシン B5 B1 2 業酸 パントラン酸 C 飽和 一番価 レステロール 食物組当量	0.9 mg 0.04 mg 0.0 με 47 με 5 0.21 mg 0.30 E 0.69 g 1.07 g 1.07 g 1.07 g 5.1 g 0.5 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン 増粘剤	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0 1. 0 0. 8 0. 1	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造他 国内製造			
ナイアシン Bb B 2 業酸 パントテン酸 C 飽和 一価 多価 レステロール 食物組当量 ※加物表	0.9 mg 0.04 mg 0.0 με 47 με 5 0.21 mg 0.30 E 0.69 g 1.07 g 1.07 g 1.07 g 5.1 g 0.5 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン 増粘剤	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0 1. 0 0. 8 0. 1	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造他 国内製造			
ナイアシン Bo 2 菜酸 パントテン酸 C 的和 一価 多価 レステロール 食物繊維 食塩相当量	0.9 mg 0.04 mg 0.0 με 47 με 5 0.21 mg 0.30 E 0.69 g 1.07 g 1.07 g 1.07 g 5.1 g 0.5 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン 増粘剤	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0 1. 0 0. 8 0. 1	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造他 国内製造			
ナイアシン Bb B 2 業酸 パントテン酸 C 飽和 一価 多価 レステロール 食物組当量 ※加物表	0.9 mg 0.04 mg 0.0 με 47 με 5 0.21 mg 0.30 E 0.69 g 1.07 g 1.07 g 1.07 g 5.1 g 0.5 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン 増粘剤	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0 1. 0 0. 8 0. 1	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造他 国内製造			
ナイアシン Bb 2 葉酸 パントテン酸 他和 一個個 しえ予ロール 食物相当量 ※加物表	0.9 mg 0.04 mg 0.0 με 47 με 5 0.21 mg 0.30 E 0.69 g 1.07 g 1.07 g 1.07 g 5.1 g 0.5 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン 増粘剤	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0 1. 0 0. 8 0. 1	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造他 国内製造			
ナイアシン Bb B 2 業酸 パントテン酸 C 飽和 一価 多価 レステロール 食物組当量 ※加物表	0.9 mg 0.04 mg 0.0 με 47 με 5 0.21 mg 0.30 E 0.69 g 1.07 g 1.07 g 1.07 g 5.1 g 0.5 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン 増粘剤	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0 1. 0 0. 8 0. 1	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造他 国内製造			
ナイアシン Bb B 2 業酸 パントテン酸 C 飽和 一価 多価 レステロール 食物組当量 ※加物表	0.9 mg 0.04 mg 0.0 με 47 με 5 0.21 mg 0.30 E 0.69 g 1.07 g 1.07 g 1.07 g 5.1 g 0.5 g	ドロマイト (炭酸 C a M g ) 大豆食物繊維 乾燥パン酵母 食塩 セルロース トレハロース 加エデンブン 増粘剤	1. 0 0. 5 0. 3 0. 3 2. 0 1. 0 0. 8 0. 1	大豆					国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造 国内製造他 国内製造			

尚、原料につきましては、現在上記産地原料を使用致しておりますが、天候不順、感染症、家畜病等 調達事情により、 他の産地に変更する可能性がございます。ご了承いただきますようよろしくお願い申し上げます。

## 試験成績書

採取した試料につき細菌検査した結果は下配のとおりです。

商品名: 66873 SFNEWやわらかエンドウ(100g)

	検 査 項 目						検査結果			
-	般	生	菌	数	/g	<3000		<3000		
大		腸		菌	群	陰	性	陰	性	
黄	色プ	ド	ウ球	菌	∕0.01g	陰	性	陰	性	
サ	ル	Ŧ	ネ	ラ	/0.01g	陰	性	陰	性	

## <試験方法>

一 般 生 菌 数:食品、添加物等の規格基準、冷凍食品の成分規格による。

大 腸 菌 群:

同上

黄 色 ブ ド ウ 球 菌:卵黄加マンニット食塩寒天平板培養法による。

サ ル モ ネ ラ:DHL寒天平板培養法による。

平成24年 9月13日

ヤヨイ食品株式会社 品質管理部 小泉 安生