

## ジェフサ PB商品カルテ I

[改訂] 2024年04月01日

[メーカーCD] 509001

[商品CD] 66742

[GTIN-14] 14901901000867

西暦 2024 年 7 月 26 日

【商品名】 赤ウインナー切れ目入り

【JANコード】 4901901000860

【規格・荷姿】 1kg×10袋

【発売時期】 2023 年 5 月 1 日

【商品開発コンセプト】

鶏肉を主原料とした、昔なつかしい赤ウインナーです。お弁当のおかずや、おつまみとして幅広くご利用になります。

商  
品  
カ  
ル  
テ  
作  
成  
会  
社  
名

[社名] マルハニチロ株式会社

[カルテ記入者] 横尾 昌幸

〒 135-8608

[住所] 東京都江東区豊洲3-2-20

[TEL] 03-6833-4190

[FAX] 03-6833-0109

[品質認証] —

[PL保険加入] 有

輸  
入  
会  
社  
名

[社名] —

[品質責任者] —

〒 —

[住所] —

[TEL] —

[FAX] —

[品質認証] —

[PL保険加入] —

製  
造  
工  
場  
名

[社名] 株式会社ダイトウフーズ

[品質責任者] —

〒 456-0062

[住所] 県（海外の場合は国名） 市・町・村・番地  
愛知県 名古屋市熱田区大宝一丁目9番8号

[TEL] —

[FAX] —

[品質認証] —

[PL保険加入] —

【自主検査実施の有無】 [微生物検査] 有 [官能検査] 有 [残留農薬(又は抗生物質)検査] — [品質検査(重量/形状等の確認)] —

【理化学規格】	<検査頻度>	【細菌検査】	<細菌基準>	<検査方法>	<検査頻度>
[pH] —	—	[一般生菌数]	5 × 1 0 E 4 以下	公定法	製造ロット毎
[塩分] —	—	[大腸菌群]	—	—	—
[酸価] —	—	[大腸菌E.Coli]	陰性/0. 5 g	公定法	製造ロット毎
[糖度] —	—	[o-157]	—	—	—
[粘度] —	—	[サルモネラ菌]	陰性/2 5 g	公定法	製造ロット毎
[水分] —	—	[黄色ブドウ球菌]	1 0 0 0 / g 以下	公定法	製造ロット毎
[その他] —	—	[腸炎ビブリオ]	—	—	—
【官能規格】	<検査頻度>	[その他]	—	—	—
[色調] —	—	[品質劣化状態]	着霜、色調変化、その他異臭		
[香味] 固有の香味が劣らない	製造ロット毎	[凍結前加熱の有無]	非該当		
[風味] —	—	[加熱調理の必要性]	非該当		

【外装】

【内装】

【一括表示】



&lt;外包材への栄養成分表示&gt;

—



&lt;内包材への栄養成分表示&gt;

有（日本食品栄養成分表 七訂）



【メーカーCD】 509001			【商品CD】 66742			【GTIN-14】 14901901000867			西暦 2024 年 7 月 26 日								
【商品名】赤ウインナー切れ目入り						株式会社ジェフサ											
						仙台市宮城野区扇町5丁目6番22号											
						【賞味期限】											
【JANコード】 4901901000860						【開封前】 12ヶ月											
【規格・荷姿】 1kg×10袋						【開封後】 —											
【カートン／缶（外寸）】			長辺	450	mm	短辺	300	mm	高さ	170	mm						
【個包装（外寸）】			長辺	320	mm	短辺	205	mm	高さ	—	mm						
【賞味期限①表示形式／②位置】			【タンボール】 ① YY.MM.DD ② 長側面			【内包材】 ① YY.MM.DD ② 裏面			【凍食品協会認定マーク】 無								
【栄養分析（日本食品標準成分表）】			七訂			【遺伝子組換え】			【ASマーク】 無								
計算値			— 年 — 月 — 日			主原料			組換え								
【成分名】 ※			(食品100g中)			【原材料名】			【配合%】								
一般成分	エネルギー		240	kcal	✓	鶏肉（国産）		日本	38.71	鶏肉							
	水分		60.1	g		豚脂肪			16.59	豚肉							
	たん白質（動物性）		8.3	g		砂糖			1.66								
	たん白質（植物性）			g		食塩			1.49								
	脂質		16.0	g		オニオンエキス			0.17	とうもろこし、じゃがいも							
無機質	炭水化物		13.7	g		香辛料			0.16	とうもろこし							
	灰分		1.9	g		加工でん粉			13.82								
	ナトリウム		604	mg		くん液			1.16								
	カリウム		138	mg		調味料（アミノ酸等）			0.70								
	カルシウム		8	mg		リン酸塩（Na）			0.20								
ビタミン	マグネシウム		12	mg		リン酸塩（K）			0.05								
	リン		66	mg		保存料（ソルビン酸）			0.10								
	鉄		0.4	mg		pH調整剤			0.07								
	亜鉛		0.4	mg		着色料（赤104）			0.01								
	銅		0.03	mg		着色料（カロチノイド）			0.00								
ビタミン	マンガン		0.03	mg		香辛料抽出物			0.00								
	レチノール		13	μg		（コラーゲンケーシング）			0.00	なたね							
	βカロテン		0	μg		水			25.11								
	レチノール活性当量		13	μg													
	ビタミンD		0.1	μg													

【アレルギー情報】							
【特定原材料8品目】	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
	くるみ						
【特定原材料に準ずるもの20品目】	りんご	もも	バナナ	オレンジ	キウイフルーツ	大豆	ごま
	マカダミアナッツ	やまいも	さけ	さば	いか	あわび	いくら
	● 牛肉	● 豚肉	● 鶏肉	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド	
【コンタミネーションへの対応】	【コンタミネーション（アレルギーに関する枠外の表示内容：「注意喚起表示」等）】						
—	特定原材料 7 品目なし						

ジェフサ PB商品カルテⅢ

[メーカーCD] 509001		[商品CD] 66742		[GTIN-14] 14901901000867		西暦 2024 年 7 月 26 日	
【商品名】 赤ウインナー切れ目入り				[商品カルテ作成会社名] マルハニチロ株式会社			
				[住所] 東京都江東区豊洲3-2-20			
				[製造工場名] 株式会社ダイトウフーズ			
【JANコード】 4901901000860				[住所] 愛知県名古屋市長久保区大塚一丁目9番8号			
【規格・荷姿】 1kg×10袋							

No	[工程]	[危害]	[CCP]	[管理基準（管理事項）]	[監視／測定の頻度]	[記録]	[基準不適合時処理]
1							
2	製造工程図						
3	<div><div>原料搬入</div><div>↓</div><div>半解凍・粉砕</div><div>↓</div><div>肉挽裏ごし</div><div>↓</div><div>計量・混合</div><div>↓</div><div>異物・金属除去</div><div>↓</div><div>充填</div><div>↓</div><div>乾燥</div><div>↓</div><div>蒸煮</div><div>↓</div><div>染色・pH処理</div><div>↓</div><div>冷却</div><div>↓</div><div>切目入れ・カット</div><div>↓</div><div>選別</div><div>↓</div><div>凍結</div><div>↓</div><div>計量</div><div>↓</div><div>包装</div><div>↓</div><div>X線検出機</div><div>↓</div><div>金属検出機</div><div>↓</div><div>ウエイトチェッカー</div><div>↓</div><div>箱詰</div><div>↓</div><div>冷凍保管</div><div>↓</div><div>出荷</div></div> <div>チョツパー目 3.0mm メッシュ目 1.2mm</div> <div>15℃以下</div> <div>ストレーナー メッシュ目 2.0mm マグネット 10,000ガウス</div> <div>78℃・35分 中心温度63℃ 30分相当</div> <div>70～75℃</div> <div>風冷（粗熱除去）</div> <div>ウインナーに切目を入れ、繋がったウインナーを1本ずつに切る</div> <div>－30℃以下</div> <div>SusΦ0.6mm・ガラスΦ6.0mm</div> <div>Fe1.2φ・Sus2.0φ</div> <div>－18℃以下</div>						
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							

異物除去機器				[使用水]	
【金属探知機Ⅰ】		【金属探知機Ⅱ】		【X線異物検出器】	
[機器名]	—	[機器名]	—	[機器名]	—
[メーカー名（国名）]	—	[メーカー名（国名）]	—	[メーカー名（国名）]	—
[検出可能金属]	Fe、Sus	[検出可能金属]	—	[検出可能金属]	Sus、ガラス
[検出感度（金属球）]	Fe1.2φ、Sus2.0φ	[検出感度（金属球）]	—	[検出感度（金属球）]	Sus0.6mm、ガラス6.0mm
[検出感度（ワイヤ）]	—	[検出感度（ワイヤ）]	—	[検出感度（ワイヤ）]	—
[被検査品包装形態]	—	[被検査品包装形態]	—	[被検査品包装形態]	—
[検出時動作]	—	[検出時動作]	—	[検出時動作]	—
[動作チェックの頻度]	—	[動作チェックの頻度]	—	[動作チェックの頻度]	—
【ウエイトチェッカー】		【その他異物除去機器】※マグネット（磁力）、ストレーナー（目の大きさ）など			
[機器名]	—	—			
[メーカー名（国名）]	—				
[測定範囲]	—				