

ジェフサ PB商品カルテ I

[改訂] 2024年04月01日

[メーカーCD] 685001 [商品CD] 91877 [GTIN-14] 14580124918779 西暦 2024 年 7 月 26 日

【商品名】あらびきポークウィンナー（JAS上級・国内加工）			商 品 カ ル テ 作 成 会 社 名	【社名】銀河フーズ株式会社
【JANコード】4580124918772				【カルテ記入者】コンプライアンス室 室長 鈴木 玲子
【規格・荷姿】500g×20袋				〒 025-0093 【住所】岩手県花巻市南川原町1 9 1 番地
【発売時期】2008 年 8 月 1 日			【TEL】0198-24-4341	【FAX】0198-24-4345
【商品開発コンセプト】			【品質認証】F S S C 2 2 0 0 0	【PL保険加入】有
平成20年度からJFSA協会員となり、パートナー関係を構築していく上で、PB商品の開発を進めてまいりました。JFSA生ハムに続く第二弾として、冷凍あらびきポークウィンナーを開発し発売いたしました。			輸 入 会 社 名	【社名】—
				【品質責任者】—
				〒 —
				【住所】—
				【TEL】—
			【品質認証】—	【PL保険加入】—
			製 造 工 場 名	【社名】銀河フーズ株式会社 本社工場
				【品質責任者】工場長 高橋 啓至
				〒 025-0093
				【住所】県（海外の場合は国名）市・町・村・番地 岩手県花巻市南川原町1 9 1 番地
				【TEL】0198-24-4341
			【品質認証】F S S C 2 2 0 0 0	【PL保険加入】有

【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] 無 [品質検査 (重量/形状等の確認)] 有

【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]	6.0~6.4	4ヶ月	[一般生菌数]	300個/g以下	標準寒天培養法	4ヶ月
[塩分]	1.3~1.7%	4ヶ月	[大腸菌群]	—	—	—
[酸価]	—	—	[大腸菌E.Coli]	陰性	EC培地法	賞味期限ロット毎
[糖度]	—	—	[o-157]	—	—	—
[粘度]	—	—	[サルモネラ菌]	陰性	RV培地及びTT培地	4ヶ月
[水分]	65%以下	4ヶ月	[黄色ブドウ球菌]	陰性	卵黄加マシニット食塩寒天平板培養法	4ヶ月
[その他]	残存亜硝酸根 70ppm以下	4ヶ月	[腸炎ビブリオ]	—	—	—
【官能規格】		<検査頻度>	[その他]	—	—	—
[色調]	良好	製造ロット毎	[品質劣化状態]	破袋による酸化、変色、異臭		
[香味]	良好	製造ロット毎	[凍結前加熱の有無]	非該当		
[風味]	良好	製造ロット毎	[加熱調理の必要性]	非該当		

【外装】



<外包装材への栄養成分表示>

記載なし

【内装】



<内包材への栄養成分表示>

有 (分析値)

【一括表示】

JFSAセレクションあらびきポークウィンナー500g		栄養成分表示 (100g当たり)	
加熱食肉製品(加熱後包装)		エネルギー 384kcal	
名 称	ポークソーセージ(ウィンナー)	たんぱく質	12.7g
原料名	豚肉(輸入)、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、着色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、(一部に大豆・豚肉を含む)	脂 質	36.5g
内 容 量	500g	炭 水 化 物	1.2g
賞味期限	特におもて面右下部に記載	食塩相当量	1.7g
保存方法	-15℃以下	(推定値)	
製 造 者	銀河フーズ株式会社 岩手県花巻市南川原町191	賞味期限は未開封、-15℃以下の状態で の期限です。開封後は早めにお召し上がり ください。	
販 売 元	株式会社ジェフサ 仙台市宮城野区扇町5丁目6番22号	●冷凍後はそのままでもお召し上がりいただけます。	
本品に含まれるアレルギー物質 (特定原材料に準ずるものも含む)		大豆・豚肉	
商品、原料原産地に関するお問い合わせ 銀河フーズ(株)お客様相談室 0120-899071 ホームページ https://www.gingfoods.co.jp (8:30~17:30 日曜日、弊社指定休業日をのぞく)			
		業務用	

[メーカ-CD] 685001 [商品CD] 91877 [GTIN-14] 14580124918779 西暦 2024 年 7 月 26 日

【カートン／缶（外寸）】	長辺	373	mm	短辺	316	mm	高さ	212	mm	風袋重量	555.0	g	【冷凍食品協会認定マーク】	無	【JASマーク】	有
【個包装（外寸）】	長辺	240	mm	短辺	165	mm	高さ	40	mm	風袋重量	5.0	g	【個包装資材】	プラスチック／PE,PA		

[illegible]

ビタミンB6	0.20	mg	【添加物表示】				
ビタミンB12	0.3	μg	【用途名】	【添加物名】	【品名／メーカー名】	【基原原料】	【配合％】
葉酸	1	μg	結着補強剤	ポリリン酸ナトリウム	ICLジャパン(株)他	-	0.26
パントテン酸	0.64	mg	調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	CJジャパン(株)他	とうもろこし、大豆由来、とうもろこし	0.10
ビタミンC	45	mg	調味料	コハク酸2ナトリウム	三菱商事ライフサイエンス(株)他	-	0.05
脂 飽和	11.08	g	pH調整剤	フマル酸	(株)第一化成他	-	0.06
肪 一価不飽和	12.70	g	酸化防止剤	L-アスコルビン酸ナトリウム	扶桑化学(株)、(株)第一化成他	とうもろこし、タピオカ	0.05
酸 多価不飽和	2.90	g	発色剤	亜硝酸ナトリウム	オルガノフードテック(株)他	-	0.01
コレステロール	57	mg	香味の付与	香辛料抽出物	三栄源エフエフアイ(株)他	にんにく	0.00
食物繊維	0.0	g					
食塩相当量 ※	1.7	g					

【商品規格】		【一括表示（原材料名）】	
〔1個(サイズ)長辺×短辺×高(mm)〕	約80mm×17mm(目安)	〔1袋(箱)当たり入数〕	34本(目安)
〔1個の重量〕	約 15g～16g(目安)	〔入数の上/下限〕	±2本(目安)
〔1個重量の上/下限〕	± 1g(目安)	〔1袋の内容容総量(g)〕	500～525g
〔C/S重量の上/下限〕	10kg以上	〔保存条件（その他条件）〕	冷凍(-15℃以下)

豚肉(輸入)、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料／ポリリン酸Na、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、（一部に大豆・豚肉を含む）

ジェフサPB商品カルテⅢ

[メーカーCD] 685001		[商品CD] 91877		[GTIN-14] 14580124918779		西暦 2024 年 7 月 26 日	
【商品名】あらびきポークウインナー（JAS上級・国内加工）				[商品カルテ作成会社名] 銀河フーズ株式会社			
				[住所] 岩手県花巻市南川原町191番地			
				[製造工場名] 銀河フーズ株式会社 本社工場			
【JANコード】4580124918772				[住所] 岩手県花巻市南川原町191番地			
【規格・荷姿】500g×20袋							
No	[工程]	[危害]	[CCP]	[管理基準（管理事項）]	[監視／測定の種類]	[記録]	[基準不適合時処理]
1	原料受入	・腐敗微生物による汚染 ・抗生物質残留		・1×1,000,000以下以下 ・段ボールの外観・凍結状態の確認	・新規時微生物検査 ・目視／ロット毎、ブランド確認／ロット毎	有	返品又は廃棄
2	原料保管	保管温度上昇による微生物の増殖		・保管温度-20℃以下	温度計／2回／日	有	再冷却又は廃棄
3	原料解凍・処理	・解凍温度上昇による微生物の増殖 ・長時間室温放置による肉温上昇で微生物の増殖		・解凍後の肉温10℃以下 ・処理後の肉温10℃以下	温度計／ロット毎	有	再冷却又は廃棄
4	チョッピング・ミキシング	温度上昇による微生物の増殖		肉温10℃以下	温度計／ロット毎	有	再冷却又は廃棄
5	充填	長時間室内放置による肉温上昇で微生物の増殖		肉温10℃以下	温度計／ロット毎	有	再冷却又は廃棄
6	熱処理	加熱温度・時間の不足による微生物の生残	CCP	中心温度72℃以上	温度計／ロット毎	有	熱処理時間の延長
7	冷却	冷却不足による微生物の増殖		・冷蔵庫内温度10℃以下 ・冷却後製品中心温度10℃以下	・庫内温度計／2回／日 ・製品中心温度計／製品毎／包装前	有	冷却時間の延長
8	拭き取り検査	有害微生物の増殖		乳酸菌300個g以下,E.coli：陰性	包装毎	有	出荷止メ
9	包装（賞味期限印字）・シール、ガス検査	・間違った賞味期限印字による誤認 ・ピンホール、シール不良等の包装不良による微生物の汚染		・賞味期限の確認（2名以上の確認） ・シール不良、ピンホール、ガス不良なし	開始時、切替時	有	日付の修正、包装のやり直し
10	金属検査	金属異物の残存	CCP	Fe：1.2mm、Sus：3.0mm	金属探知機/全数	有	基準外品の除去又は感度調整
11	計量			重量設定（500～525g風袋を除く）	ウエイトチェッカー／全数	無	包装のやり直し
12	X線異物検査	硬質異物の残存	CCP	Fe球：0.8mm、Sus棒：0.55×2mm、塩ビ：4.0mm、ガラス：3.0mm	X線異物検査/全数	有	基準外品の除去又は感度調整
13	凍結	保管温度上昇による微生物の増殖		急速凍結1晩凍結	温度計／2回／日	有	保管温度の修正又は適正場所へ移動
14	箱詰め	印字間違いによる誤認		賞味期限の確認（2名以上の確認）	開始時、切替時	有	日付の修正
15	冷凍保管	保管温度上昇による微生物の増殖		保管庫温度-20℃以下	温度計／2回／日	有	保管温度の修正
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
異物除去機器					[使用水] 井水		
【金属探知機Ⅰ】		【金属探知機Ⅱ】		【X線異物検出器】			
[機器名] 非開示		[機器名] ー		[機器名] 非開示			
[メーカー名（国名）] 非開示		[メーカー名（国名）] ー		[メーカー名（国名）] 非開示			
[検出可能金属] Fe、Sus		[検出可能金属] ー		[検出可能金属] 個包装			
[検出感度（金属球）] Fe:1.2mm、Sus：3.0mm		[検出感度（金属球）] ー		[検出感度（金属球）] Fe球：0.8			
[検出感度（ワイヤ）] ー		[検出感度（ワイヤ）] ー		[検出感度（ワイヤ）] Sus棒：0.55×2			
[被検査品包装形態] 個包装500g		[被検査品包装形態] ー		[被検査品包装形態] 塩ビ4.0、ガラス3.0mm			
[検出時動作] ブザー警告、停止		[検出時動作] ー		[検出時動作] 振り分け（ドロップ式）による排除			
[動作チェックの頻度] ライン始動時、製品切替時、ライン終了時		[動作チェックの頻度] ー		[動作チェックの頻度] 開始時、終了時			
【ウェイトチェッカー】		【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] 非開示		ー					
[メーカー名（国名）] 非開示							
[測定範囲] 500～525g（風袋除く）							