


ジェフサ PB商品カルテ I

[メーカーCD] 559001		[商品CD] 3013		[GTIN-14] 14901418030135		西暦 2025 年 6 月 16 日					
<b>【商品名】</b> トマトケチャップ 標準チューブ				商 品 カ ル テ 作 成 会 社 名	[社名] コーミ株式会社						
<b>【JANコード】</b> 4901418030138					[カルテ記入者] (部署名) 品質保証室 (担当者名) 鈴木 昌世						
<b>【規格・荷姿】</b> 1kg×12本					〒 461-0027						
<b>【発売時期】</b> 2007 年 10 月 1 日				輸 入 会 社 名	[住所] 名古屋市東区芳野一丁目9番3号						
<b>【商品開発コンセプト】</b> JAS標準規格に照らし合わせて開発したトマトケチャップです。					[TEL] 052-931-2471 [FAX] 052-932-2094						
					[品質認証] — [PL保険加入] 有						
				[社名] —							
				製 造 工 場 名	[品質責任者] —						
					〒 —						
					[住所] —						
					[TEL] — [FAX] —						
					[品質認証] — [PL保険加入] —						
					[社名] コーミ株式会社 豊橋工場						
					[品質責任者] 工場長 伊藤 宏雄						
					〒 441-3121						
					[住所] 県 (海外の場合は国名) 市・町・村・番地						
					愛知県 豊橋市西山町字西山345番地						
					[TEL] 0532-21-2826 [FAX] 0532-21-1732						
					[品質認証] JFS-B [PL保険加入] 有						
<b>【自主検査実施の有無】</b>		[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)] 有			
<b>【理化学規格】</b>		<検査頻度>		<b>【細菌検査】</b>		<細菌基準>		<検査方法>		<検査頻度>	
[pH] —		—		[一般生菌数]		300以下/ g		乾式培地		賞味期限ロット毎	
[塩分] 2.8±0.3		製造ロット毎		[大腸菌群]		陰性		乾式培地		賞味期限ロット毎	
[酸価] —		—		[大腸菌E.Coli]		—		—		—	
[糖度] 28.0±2.0		製造ロット毎		[o-157]		—		—		—	
[粘度] —		—		[サルモネラ菌]		—		—		—	
[水分] —		—		[黄色ブドウ球菌]		—		—		—	
[その他] —		—		[腸炎ビブリオ]		—		—		—	
<b>【官能規格】</b>		<検査頻度>		[その他]		—		—		—	
[色調] 赤色		製造ロット毎		[品質劣化状態]		特有の風味の減退、色調の変化					
[香味] 異味異臭のないこと		製造ロット毎		[凍結前加熱の有無]		非該当					
[風味] トマトケチャップ特有の風味		製造ロット毎		[加熱調理の必要性]		非該当					
<b>【外装】</b>				<b>【内装】</b>				<b>【一括表示】</b>			
								<div>名 称 トマトケチャップ 原材料名 トマト(中国)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料/増粘剤(タマリンドシードガム) 内 容 量 1kg 賞味期限 枠外上部に記載 保存方法 直射日光を避けてく(開栓前) ださい。 販 売 者 株式会社ジェフサ 仙台市宮城野区扇町5丁目6番22号  製 造 所 コーミ株式会社 愛知県豊橋市西山町字西山345</div>			
<外包材への栄養成分表示> 記載なし				<内包材への栄養成分表示> 有 (分析値)							

【メーカーCD】 559001						【商品CD】 3013						【GTIN-14】 14901418030135						西暦 2025 年 6 月 16 日					
【商品名】 トマトケチャップ 標準チューブ												株式会社ジェフサ 仙台市宮城野区扇町5丁目6番22号											
【JANコード】 4901418030138												【賞味期限】 開封後は冷蔵庫で保存。開封後の賞味期限は目安です。											
【規格・荷姿】 1kg×12本												【開封前】 18ヶ月 【開封後】 1ヶ月											
【カートン／缶（外寸）】 長辺 385 mm 短辺 235 mm 高さ 275 mm 風袋重量 498.0 g												【冷凍食品協会認定マーク】 無 【ASマーク】 有											
【個包装（外寸）】 長辺 137 mm 短辺 70 mm 高さ 280 mm 風袋重量 43.0 g												【個包装資材】 ボトル：PE/EVOH/PE・キャップ：PP・アルミシール：PET/AL/PE											
【賞味期限①表示形式／②位置】 [ダンボール] ① YYYY.M.D ② 短側面												【内包材】 ① YYYY.M.D ② 一括表示枠外上部											
【栄養成分】 <small>※実測値／計算値（実測日は右のとおり）</small> 2020 年 9 月 14 日 [成分名] ※ （食品100g中） エネルギー ※ 104 kcal 水分 ※ 71.1 g たんばく質 ※ 1.6 g 脂質 ※ 0.4 g 炭水化物 ※ 23.4 g 灰分 ※ 3.5 g 食塩相当量 ※ 2.5 g  （※は実測値）  上記栄養成分値は一般成分のみとなっております。 その他詳細な栄養成分につきましては、 「商品カルテⅢ」をご参照ください。												【原材料配合】 主原料 [原材料名] [原産国・産地] [メーカー名] [配合%] ✓ トマトペースト 中国 社外秘 31.80 ✓ 果糖ぶどう糖液糖 アメリカ他 社外秘 16.70 ✓ 砂糖液糖 オーストラリア他 社外秘 5.10 高酸度ピネガー ブラジル他 社外秘 3.60 食塩 岡山県 社外秘 2.80 オニオンエキス 北海道 社外秘 0.20 香辛料 インドネシア他 社外秘 0.10 タマリンドシードガム タイ他 社外秘 0.10 水 愛知県 39.60  ※ 原材料に関する情報は現時点情報です。											
【栄養成分値表示画像】 ※実際の商品画像を貼り付けてください。  栄養成分表示 100g当り エネルギー 104kcal たんばく質 1.6g 脂質 0.4g 炭水化物 23.4g 食塩相当量 2.5g  サンプル品分析による推定値												【添加物表示】 [用途名] [添加物名] [品名／メーカー名] [基原原料] [配合%] 増粘剤 タマリンドシードガム タマリンドシードガム／社外秘 0.10  【未表示添加物リスト】（キャリアオーバー・加工助剤と判断されている添加物） [物質名] [含原材料名] [キャリアオーバー／加工助剤／その他] [基原原料] [推定配合%] なし  【商品規格】 [1個(サイズ)長辺×短辺×高(mm)] 137×70×280(mm) [1個の重量] 1046(g) [1個重量の上/下限] — [C/S重量の上/下限] 13040/12840(g)											
												【一括表示（原材料名）】 トマト(中国)、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料／増粘剤（タマリンドシードガム）											

当工場では、使用する機器および器具の管理、徹底した清掃・洗浄を実施し、コンタミネーションが発生しない管理を徹底しております。

## PB商品カルテIII

[illegible]

ジェフサPB商品カルテIV

【メーカーCD】559001

【商品CD】3013

【GTIN-14】14901418030135

西暦2025年6月16日

【商品名】トマトケチャップ標準チューブ

【JANコード】4901418030138

【規格・荷姿】1kg×12本

【商品カルテ作成会社名】コーミ株式会社

【住所】名古屋市東区芳野一丁目9番3号

【製造工場名】コーミ株式会社 豊橋工場

【住所】愛知県豊橋市西山町字西山345番地

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	原料受入	微生物汚染 異物混入		受入基準遵守	入荷毎	有	返品または破棄
2	原料計量	微生物汚染 異物混入		作業手順遵守	ロット毎	有	破棄または再計量
3	加水・混合	微生物汚染 異物混入		作業手順遵守	ロット毎	有	破棄または調整
4	ろ過	微生物汚染 異物混入		目開き1mm	ロット毎	有	破棄または再ろ過
5	加熱・殺菌	微生物汚染 異物混入	CCP	103℃±3℃達温	連続モニタリング	有	破棄または再加熱
6	均質化	微生物汚染 異物混入		ホモ圧 100kg/cm2以上	ロット毎	有	破棄または再均質化
7	工程検査	-		糖度、酸度、塩度	ロット毎	有	破棄または調整
8	ろ過	微生物汚染 異物混入		目開き1mm 金属除去器：10,000ガウス	作業毎	有	破棄または再ろ過
9	充填	微生物汚染 異物混入		1000g以上、78℃以上	作業前後、昼開始前	有	破棄
10	密封	微生物汚染 異物混入		圧着されていること	作業前後、昼開始前	有	破棄
11	冷却	品質劣化		製品温度50℃以下(目安)	作業毎	有	再冷却
12	キャッピング	異物混入		不良のないこと 賞味期限D+546日	全数 作業前後	有	再キャップ
13	包装	異物混入		不良のないこと 賞味期限D+546日	1時間毎 作業前後	有	再包装
14	異物検査(X線)	異物混入	CCP	Fe・SUS304球φ1.0	全数	有	破棄
15	箱詰	-		上限13.040kg下限12.840kg 賞味期限D+546日	全数 作業前後	無	再箱詰め
16	倉庫搬入	-		-	-		-
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							

異物除去機器

【金属探知機Ⅰ】

【金属探知機Ⅱ】

【X線異物検出器】

【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】—

【メーカー名（国名）】—

【検出感度】—

—

—

【被検食品包装形態】—

【検出時動作】—

【動作チェックの頻度】—

【機器名】—

【メーカー名（国名）】—

【検出感度】—

—

—

【被検食品包装形態】—

【検出時動作】—

【動作チェックの頻度】—

【機器名】X線異物検出機KD7405AWH

【メーカー名（国名）】アンリツ産機システム株式会社

【検出感度】最大幅240mm 最大高さ120mm  
φ0.3mm  
φ0.2×2mm

【被検食品包装形態】—

【検出時動作】排出

【動作チェックの頻度】作業前・昼開始前・終了時