

商品規格書 Ver.15b

作成日

2024年11月28日

発行日

2025年3月6日

提出者名		株式会社ピアット		〒	335-0034		埼玉県戸田市笹目1-41-4		TEL	048-422-0081		FAX	048-422-0080				
【商品情報】				品 名		柏餅(葉なし)2ヶ入 20g				規格		40個×6袋		認証印			
【栄養分析100g当り/8計】				総 量		4.8 kg		固形量		1ヶあたりのグラム数		20 g					
計算値		● 実測値		カット幅		cm		保存方法		冷凍		賞味期間			1年+1 日		
自社		公的機関		販売者		株式会社 ピアット				ブランド		ピアット					
検査機関:				製造工場		野口食品株式会社 本社工場				TEL		0532-31-4718					
廃棄率		0 %		所在地		〒		441-8077		愛知県豊橋市神野新田町字ヘノ割41番地の1							
エネルギー		229 Kcal		【原材料及び添加物内容明細】													
水分		41.2 g		原材料・添加物		アレルギー 28品目		添加物 該当有無		原材料及び添加物の由来原料・使用目的		配合割合 (%)		特定原材料 (GMO)		原料の産地 (国名、県名)	
たんぱく質		3.8 g		つぶあん						小豆						北海道	
たんぱく質		4.4 g								グラニュー糖				甜菜 非組換		北海道	
脂質		0.4 g								寒天						南米,地中海, 東アジア,東南アジア等	
脂質		0 mg		上新粉						粳米						栃木県	
脂質		0.5 g		砂糖						サトウキビ							
炭水化物		54.2 g		もち粉						甜菜				甜菜 非組換		タイ,オーストラリア,フィリピン,	
炭水化物		50.2 g		でんぶん						糯米						ブラジル,沖縄県,鹿児島県	
炭水化物		50.7 g		酵素				添加物		酵素							
炭水化物		3.0 g		α-グルコシルトランスフェラーゼ						α-グルコシルトランスフェラーゼ				非組換		日本	
炭水化物		0.0 g		とうもろこし						とうもろこし				とうもろこし 分別		米国他	
炭水化物		53.4 g		市水												愛知県豊橋市	
灰分		0.5 g															
その他		g															
合計値		100.0 g															
ナトリウム		1 mg															
カリウム		175 mg															
カルシウム		10 mg															
マグネシウム		22 mg															
リン		70 mg															
鉄		0.9 mg															
亜鉛		0.6 mg															
ビタミン		レチノール		0 μg													
		α-カロテン		0 μg													
		β-カロテン		1 μg													
		β-クリプトキサンチン		0 μg													
		β-カロテン当量		1 μg													
		レチノール活性当量		0 μg													
		D		0.0 μg													
		α-トコフェロール		0.1 mg													
		β-トコフェロール		0.0 mg													
		γ-トコフェロール		0.3 mg													
		δ-トコフェロール		1.2 mg													
		B1		0.08 mg													
		B2		0.02 mg													
		ナイアシン		0.6 mg													
ナイアシン当量		1.6 mg															
B6		0.08 mg															
B12		0.0 μg															
ビタミンC		0 mg															
食塩相当量		0.0 g		合計								最終加工地(国内は県名)				愛知県	

●本品に含まれているアレルギー物質(特定原材料及び準ずる原材料)

●製品一括表示

柏餅(葉なし)2ヶ入 20g

品名	柏餅菓子
原材料名	つぶあん、上新粉、砂糖、もち粉、 あんず、あんず / 餅素
内容量	量4.8kg(40個×6袋)
賞味期間	2024. 4. 9
保存方法	10℃以下で保存してください
加熱調理の必要性	必要ありません
販売者	株式会社 ピアット 埼玉県戸田市笹目1丁目4番地の4
製造所	野口食品 株式会社 愛知県豊橋市神野新田町字ヘノ割41番地の1

※本製品製造ラインでは、上記原材料の他、小麦、大豆を含む製品を製造しています。

●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)

【原材料】受入れ/保管→【原材料】計量/投入→蒸練/生地取出し→真空冷却→連続成形(包餡)/重量確認→凍結→検品/容器受け→保管/検品→検品/個包装→異物検査①CCP 金属検出機→異物検査②CCP X線異物検出機→異物検査③ 金属検出機→検品/内袋包装→検品/カートン 詰め→一括表示ラベル貼付/表示確認→保管→出荷前検査結果確認→出荷

加熱工程 温度・時間:蒸練 100℃ 蒸気圧 1.0〜1.5 20分

異物検査① Feφ 0.8mm Sus304φ 1.2mm

異物検査② Sus球φ 0.5mm Sus線φ 0.3×2mm セラミック球φ 2.0mm

異物検査③ Feφ 1.0mm Sus304φ 1.5mm