商 品 規 格 書

発行日： 2025年9月24日
作成日： 2025年1月21日

商品名	NSカレーフレーク1kg			規格	1kg×20	商品コード	1210
						JANコード	4902084012107
一般名	カレールウ			総重量	20.94kg	ボールGTINコード	—
賞味期間	570日	保存条件	直射日光と高温多湿を避けて保存してください。			GTINコード	14902084012104
外装形態	ケース	外装材質	紙（ダンボール）			外装サイズ	（mm）451×330×255（H）
ボール形態	—	ボール材質	—			ボールサイズ	（mm）—
個装形態	袋	個装材質	PE,PET			個装サイズ	（mm）210×300

テーオー食品株式会社
東京都豊島区南長崎[illegible]
TEL: 03-3952-[illegible]
FAX: 03-3952-[illegible]

原料配合

原材料名	配合（%）	アレルゲン（28品目）	原料原産地
小麦粉	[redacted]	小麦	国内製造
加工油脂			国内製造
砂糖			国内製造
カレー粉			国内製造
ぶどう糖			韓国製造
コーンスターチ			国内製造
オニオンパウダー			アメリカ製造他
たん白加水分解物		大豆	国内製造
酵母エキス			タイ製造

添加物	配合（%）	アレルゲン（28品目）	原料原産地
カラメル色素	[redacted]		国内製造

品質規格、栄養成分等

	品質規格項目	規格値	試験方法
性状	色調	茶色	目視
	性状	フレーク状	目視
衛生規格	一般生菌数	10,000/g以下	食品衛生検査指針による
	大腸菌群	陰性	食品衛生検査指針による
理化学規格			

栄養成分等	（分析値） 100g中		分析方法
エネルギー	550	kcal	修正アトウォーター法
水分	1.2	g	カールフィッシャー法
たんぱく質	6.3	g	ケルダール法
脂質	33.8	g	エーテル抽出法
炭水化物	57.4	g	差し引き法
糖質	52.9	g	差し引き法
食物繊維	4.5	g	プロスキー法
灰分	1.3	g	直接灰化法
ナトリウム	200	mg	誘導結合プラズマ発光分析法
食塩相当量	0.5	g	計算値

原材料表示

小麦粉（国内製造）、加工油脂、砂糖、カレー粉、ぶどう糖、コーンスターチ、オニオンパウダー、たん白加水分解物（大豆を含む）、酵母エキス／カラメル色素

製造工程

原料→計量→焙煎・混合→金属探知機（Fe：φ1.5mm、SUS：φ2.5mm）→均質化→金属探知機（Fe φ：1.5mm、SUS：φ2.5mm）→φ3mmストレーナー→マグネット10,000ガウス→冷却・固化→計量・充填→金属探知機（Fe：φ1.0mm、SUS：φ1.5mm）→箱詰め→保管

製造工場名　テーオー食品株式会社　所沢工場
埼玉県所沢市松郷82-1

取扱注意事項

直射日光と高温多湿を避けて保存してください。
開封後は必ず密封して冷蔵庫（10℃以下）で保管し、お早めにかつ衛生的にご使用ください。

※原料事情等により規格変更する場合がございます。詳細に関しては担当営業までお問い合わせ下さい。

初版2002年2月1日　2004年9月17日改版