

製品規格書

北九食品株式会社
福岡県鞍手郡鞍手町中山3059-1
0949-43-5500(代表)

製品名	わらび餅団子(いちご)	品名、名称	和生菓子		
内容量	30 個	入数、荷姿	25 袋		
製品重量	15 g(目安値)	製品サイズ	30 * 30 * 25mm		
賞味期限	365日	保存方法	－18℃以下		
JANコード	4969321 175759	商品コード	5485	種類	NB専
製品取扱い注意	解凍は冷蔵で行ってください。再凍結は製品が硬くなる要因となります。解凍後は24時間以内にお召し上がり下さい。				
細菌規格	一般生菌数	1.0 × 10 ⁵ 以下	理化学規格	糖度	－
	大腸菌群	陰性		pH	－
	黄色ブドウ球菌	陰性			
栄養成分 計算値(100g中)	エネルギー	231.0 Kcal	脂質	2.77 g	ナトリウム 37.29 mg
	水分	45.54 g	炭水化物	51.03 g	食塩相当量 0.09 g
	タンパク質	0.54 g	灰分	0.12 g	
包装形態	内装	トレー:PP	袋:PE、PA	外装	ダンボール
	サイズ	236*192*34mm		サイズ	635*455*190mm

原材料表示

いちご味フラワーペースト(水あめ、なたね油、いちご、その他)(乳成分・卵・小麦を含む)(国内製造)、麦芽糖／加工でんぷん、トレハロース、酸味料、グリシン(卵由来)、pH調整剤、増粘多糖類、着色料(紅麹、クチナシ、コチニール、カロテン)(大豆由来)、乳酸Ca、香料

原材料規格

原材料名	配合	原産国/原産地	食品添加物(キャリーオーバー、加工助剤等表示義務が無いものは除く)		
			物質名	用途、目的	配合
いちご味フラワーペースト	29.970	日本/カナダ等	アセチル化リン酸架橋デンプン	保形性付与	0.578
			ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	保形性付与	0.456
			ヒドロキシプロピルデンプン	保形性付与	0.165
			グリシン	日持向上	0.145
			クエン酸三ナトリウム	pH調整剤	0.099
			DL-リンゴ酸	酸味料	0.063
			クエン酸	酸味料	0.021
			ベニコウジ色素①	着色料	0.024
			ベニコウジ色素②	着色料	0.018
			クチナシ赤色素	着色料	0.010
			デュナリエラカロテン	着色料	0.0003
			ストロベリーフレーバー①	香料	0.004
			ストロベリーフレーバー②	香料	0.002
			ペクチン	増粘剤	0.021
			ジェランガム	増粘剤	0.006
			キサンタンガム	増粘剤	0.003
			乳酸カルシウム	製造用剤	0.027
麦芽糖	28.240	日本/日本			
加工でんぷん	9.884	タイ/タイ	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	品質改良	9.884
トレハロース	3.530	日本/日本	トレハロース	老化防止	3.530
糊料・酸味料複合製剤	0.071	日本/日本等	クエン酸三ナトリウム	酸味料	0.018
			ローカストビーンガム	増粘剤	0.011
			カラギーナン	増粘剤	0.006
			グルコマンナン	増粘剤	0.006
			キサンタンガム	増粘剤	0.003
酸味料製剤	0.051	日本/日本	クエン酸	酸味料	0.051
着色料製剤	0.014	日本/ペルー	コチニール色素	着色料	0.001
水	28.240	日本/日本			
		/			
		/			
		/			
		/			

アレルギー物質 乳、卵、小麦、大豆

製造工程

原料受入 → 原料保管 → 原料計量・攪拌 → 蒸練 → 包餡 → トレー詰 → 包装 → 金属探知機
→ ラベル貼付け → 袋詰 → 箱詰 → 冷凍保管 → 冷凍出荷

金属探知機 Feφ1.2、SUSφ2.4

輸送方法 冷凍輸送(要-18℃以下)

- 本製品規格書の内容を満たした商品のみを納入し、関連法規(食品衛生法、JAS法)に準拠していることを保証する。
○食品添加物は食品衛生法で定められた食品添加物のみを、使用基準に基づき使用する。

製品規格書

北九食品株式会社
福岡県鞍手郡鞍手町中山3059-1
0949-43-5500(代表)

製品名	わらび餅団子(抹茶ミルク)		品名、名称	和生菓子		
内容量	30 個		入数、荷姿	25 袋		
製品重量	15 g(目安値)		製品サイズ	30*30*25mm		
賞味期限	365日		保存方法	-18℃以下		
JANコード	4969321 17580○		商品コード	5490	種類 NB専	
製品取扱い注意	検証中					
細菌規格	一般生菌数	1.0×10 ⁵ 以下		理化学規格	糖度	-
	大腸菌群	陰性			pH	-
	黄色ブドウ球菌	陰性				
栄養成分 計算値(100g中)	エネルギー	255.0 Kcal	脂質	5.91 g	ナトリウム	25.61 mg
	水分	43.64 g	炭水化物	49.00 g	食塩相当量	0.07 g
	タンパク質	1.22 g	灰分	0.23 g		
包装形態	内装	トレー:PP	袋:PE、PA	外装	ダンボール	
	サイズ	236*192*34mm		サイズ	635*455*190mm	
原材料表示						
麦芽糖(国内製造)、フラワーペースト(乳成分・卵を含む)、練乳味フィリング(しよ糖型液糖、パーム油、加糖れん乳、その他)(乳成分・卵・小麦・大豆を含む)、抹茶ノ加工でんぶん、トレハロース、グリシン(卵由来)、香料(乳由来)、増粘多糖類、酸味料、着色料(紅花黄、クチナシ、カロテン)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤						
原材料規格						
原材料名	配合	原産国/原産地	食品添加物(キャリアオーバー、加工助剤等表示義務が無いものは除く)			
			物質名	用途、目的	配合	
麦芽糖	28.237	日本/日本				
フラワーペースト	18.868	日本/日本	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	保形性付与	1.132	
		/	バニラフレーバー	香料	0.009	
		/	ミルクフレーバー	香料	0.009	
		/	カラギーナン	増粘剤	0.013	
		/	カロブیینガム	増粘剤	0.006	
		/	ソルビン酸	保存料	0.017	
		/	紅花黄	着色料	0.008	
		/	β-カロテン	着色料	0.00004	
		/	クエン酸	酸味料	0.004	
練乳味フィリング	10.000	日本/日本	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	品質改良	0.328	
		/	グリシン	日持向上	0.107	
		/	ミルクフレーバー	香料	0.022	
		/	練乳フレーバー	香料	0.010	
		/	クエン酸	pH調整剤	0.010	
		/	キサンタンガム	増粘剤	0.005	
		/	ペクチン	増粘剤	0.001	
		/	クチナシ黄色素製剤	着色料	0.000	
加工でんぶん	9.883	タイ/タイ	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	品質改良	9.883	
トレハロース	3.530	日本/日本	トレハロース	老化防止	3.530	
抹茶	1.132	日本/日本				
糊料・酸味料複合製剤	0.071	日本/日本等	クエン酸三ナトリウム	酸味料	0.018	
		/	ローカストیینガム	増粘剤	0.011	
		/	カラギーナン	増粘剤	0.006	
		/	グルコマンナン	増粘剤	0.006	
		/	キサンタンガム	増粘剤	0.003	
酸味料製剤	0.021	日本/日本	クエン酸	酸味料	0.021	
着色料製剤	0.021	日本/日本	ベニバナ黄色素	着色料	0.013	
		/	クチナシ青色素	着色料	0.004	
水	28.237	日本/日本				
		/				
		/				
アレルギー物質 乳・卵・小麦・大豆						
製造工程						
原料受入 → 原料保管 → 原料計量・攪拌 → 蒸練 → 包餡 → トレー詰 → 包装 → ラベル貼付 け → 金属探知機 → 箱詰 → 冷凍保管 → 冷凍出荷						
金属探知機	Feφ1.2、SUSφ2.4					
輸送方法	冷凍輸送(要-18℃以下)					

製品規格書

北九食品株式会社
福岡県鞍手郡鞍手町中山3059-1
0949-43-5500(代表)

製品名	わらび餅団子(黒ごまミルク)		品名、名称	和生菓子		
内容量	30 個		入数、荷姿	25 袋		
製品重量	15 g(目安値)		製品サイズ	30*30*25mm		
賞味期限	365日		保存方法	-18℃以下		
JANコード	4969321 17578○		商品コード	5488	種類 NB専	
製品取扱い注意	検証中					
細菌規格	一般生菌数	1.0×10 ⁵ 以下		理化学規格	糖度	-
	大腸菌群	陰性			pH	-
	黄色ブドウ球菌	陰性				
栄養成分 計算値(100g中)	エネルギー	260.0 Kcal	脂質	6.71 g	ナトリウム	24.97 mg
	水分	43.13 g	炭水化物	48.70 g	食塩相当量	0.06 g
	タンパク質	1.22 g	灰分	0.24 g		
包装形態	内装	トレー:PP	袋:PE、PA	外装	ダンボール	
	サイズ	236*192*34mm		サイズ	635*455*190mm	
原材料表示						
麦芽糖(国内製造)、フラワーペースト(乳成分・卵を含む)、練乳味フィリング(しよ糖型液糖、パーム油、加糖れん乳、その他)(乳成分・卵・小麦・大豆を含む)、黒ごまペースト／加工でんぷん、トレハロース、グリシン(卵由来)、香料(乳由来)、増粘多糖類、酸味料、着色料(炭末、紅花黄、カロチン、クチナシ)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤						
原材料規格						
原材料名	配合	原産国/原産地	食品添加物(キャリアオーバー、加工助剤等表示義務が無いものは除く)			
			物質名	用途、目的	配合	
麦芽糖	28.240	日本/日本				
フラワーペースト	18.182	日本/日本	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	保形性付与	1.091	
		/	バニラフレーバー	香料	0.009	
		/	ミルクフレーバー	香料	0.009	
		/	カラギーナン	増粘剤	0.013	
		/	カロブبینガム	増粘剤	0.005	
		/	ソルビン酸	保存料	0.016	
		/	紅花黄	着色料	0.007	
		/	β-カロチン	着色料	0.00004	
		/	クエン酸	酸味料	0.004	
練乳味フィリング	10.000	日本/日本	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	品質改良	0.328	
		/	グリシン	日持向上	0.107	
		/	ミルクフレーバー	香料	0.022	
		/	練乳フレーバー	香料	0.010	
		/	クエン酸	pH調整剤	0.010	
		/	キサンタンガム	増粘剤	0.005	
		/	ペクチン	増粘剤	0.001	
		/	クチナシ黄色素製剤	着色料	0.000	
加工でんぷん	9.884	タイ/タイ	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	品質改良	9.884	
トレハロース	3.530	日本/日本	トレハロース	老化防止	3.530	
黒ごまペースト	1.818	日本/ミャンマー等				
糊料・酸味料複合製剤	0.071	日本/日本等	クエン酸三ナトリウム	酸味料	0.018	
		/	ローカストبینガム	増粘剤	0.011	
		/	カラギーナン	増粘剤	0.006	
		/	グルコマンナン	増粘剤	0.006	
		/	キサンタンガム	増粘剤	0.003	
酸味料製剤	0.021	日本/日本	クエン酸	酸味料	0.021	
着色料製剤	0.014	日本/日本	植物炭末色素	着色料	0.014	
		/				
水	28.240	日本/日本				
		/				
		/				
アレルギー物質 乳・卵・小麦・大豆						
製造工程						
原料受入 → 原料保管 → 原料計量・攪拌 → 蒸練 → 包餡 → トレー詰 → 包装 → ラベル貼付 け → 金属探知機 → 箱詰 → 冷凍保管 → 冷凍出荷						
金属探知機	Feφ1.2、SUSφ2.4					
輸送方法	冷凍輸送(要-18℃以下)					

[illegible]

輸送方法	冷凍輸送(要-18℃以下)
------	---------------

○本製品規格書の内容を満たした商品のみを納入し、関連法規(食品衛生法、JAS法)に準拠していることを保証する。
○食品添加物は食品衛生法で定められた食品添加物のみを、使用基準に基づき使用する。

製品規格書

北九食品株式会社
福岡県鞍手郡鞍手町中山3059-1
0949-43-5500(代表)

製品名	わらび餅団子(栗)	品名、名称	和生菓子			
内容量	30 個	入数、荷姿	25 袋			
製品重量	15 g(目安値)	製品サイズ	30*30*25mm			
賞味期限	365日	保存方法	－18℃以下			
JANコード	4969321 17577○	商品コード	5487	種類	NB専	
製品取扱い注意	検証中					
細菌規格	一般生菌数	1.0×10 ⁵ 以下	理化学規格	糖度	－	
	大腸菌群	陰性		pH	－	
	黄色ブドウ球菌	陰性				
栄養成分 計算値(100g中)	エネルギー	231.0 Kcal	脂質	1.12 g	ナトリウム	15.67 mg
	水分	43.54 g	炭水化物	54.03 g	食塩相当量	0.04 g
	タンパク質	1.2 g	灰分	0.11 g		
包装形態	内装	トレー:PP	袋:PE、PA	外装	ダンボール	
	サイズ	236*192*34mm		サイズ	635*455*190mm	

原材料表示

麦芽糖(国内製造)、くり味あん(生あん、水あめ、栗甘露煮、その他)(乳成分を含む)ノ加工でんぷん、トレハロース、グリシン(卵由来)、香料(乳由来)、着色料(カラメル、カカオ)、増粘多糖類、酸味料、pH調整剤

原材料規格

原材料名	配合	原産国/原産地	食品添加物(キャリアオーバー、加工助剤等表示義務が無いものは除く)		
			物質名	用途、目的	配合
渋皮和栗フィリング	28.571	日本/日本	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	品質改良	0.737
		/	ヒドロキシプロピルデンプン	品質改良	0.277
		/	グリシン	日持向上	0.137
		/	ラムフレーバー	香料	0.046
		/	ミルクフレーバー	香料	0.029
		/	マロンフレーバー	香料	0.009
		/	マロンフレーバー	香料	0.006
		/	カカオ色素製剤	着色料	0.032
		/	ジュランガム	増粘剤	0.016
		/	キサンタンガム	増粘剤	0.008
		/	ローストビーングラム	増粘剤	0.008
		/	クエン酸	pH調整剤	0.020
麦芽糖	28.229	日本/日本			
加工でんぷん	9.880	タイ/タイ	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でんぷん	品質改良	9.880
トレハロース	3.529	日本/日本	トレハロース	老化防止	3.529
糊料・酸味料複合製剤	0.071	日本/日本等	クエン酸三ナトリウム	酸味料	0.018
		/	ローカストビーングラム	増粘剤	0.011
		/	カラギーナン	増粘剤	0.006
		/	グルコマンナン	増粘剤	0.006
		/	キサンタンガム	増粘剤	0.003
着色料製剤	0.042	日本/日本	カラメル色素	着色料	0.042
酸味料製剤	0.021	日本/日本	クエン酸	酸味料	0.021
水	29.657	日本/日本			
		/			
		/			
		/			
		/			
		/			
		/			
		/			
		/			
		/			

アレルギー物質 乳・卵

製造工程

原料受入 → 原料保管 → 原料計量・攪拌 → 蒸練 → 包餡 → トレー詰 → 包装 → ラベル貼付け → 金属探知機 → 箱詰 → 冷凍保管 → 冷凍出荷

金属探知機 Feφ1.2、SUSφ2.4

輸送方法 冷凍輸送(要-18℃以下)

○本製品規格書の内容を満たした商品のみを納入し、関連法規(食品衛生法、JAS法)に準拠していることを保証する。
○食品添加物は食品衛生法で定められた食品添加物のみを、使用基準に基づき使用する。

○本製品規格書の内容を満たした商品のみを納入し、関連法規(食品衛生法、JAS法)に準拠していることを保証する。
○食品添加物は食品衛生法で定められた食品添加物のみを、使用基準に基づき使用する。

製品規格書

北九食品株式会社
福岡県鞍手郡鞍手町中山3059-1
0949-43-5500(代表)

製品名	わらび餅団子(レモン)	品名、名称	和生菓子			
内容量	30 個	入数、荷姿	25 袋			
製品重量	15 g(目安値)	製品サイズ	30 * 30 * 25mm			
賞味期限	365日	保存方法	－18℃以下			
JANコード	4969321 17582○	商品コード	5492	種類	NB専	
製品取扱注意	検証中					
細菌規格	一般生菌数	1.0 × 10 ⁵ 以下	理化学規格	糖度	－	
	大腸菌群	陰性		pH	－	
	黄色ブドウ球菌	陰性				
栄養成分 計算値(100g中)	エネルギー	245.0 Kcal	脂質	5.28 g	ナトリウム	24.05 mg
	水分	45.35 g	炭水化物	48.47 g	食塩相当量	0.06 g
	タンパク質	0.77 g	灰分	0.13 g		
包装形態	内装	トレー:PP	袋:PE、PA	外装	ダンボール	
	サイズ	236*192*34mm		サイズ	635*455*190mm	

原材料表示

麦芽糖(国内製造)、フラワーペースト(卵・乳成分を含む)、レモン(皮)(瀬戸内)、砂糖／加工でんぷん、トレハロース、酸味料、増粘多糖類、香料(乳由来)、保存料(ソルビン酸)、着色料(紅花黄、クチナシ、カロチン)

原材料規格

原材料名	配合	原産国/原産地	食品添加物(キャリアーオーバー、加工助剤等表示義務が無いものは除く)		
			物質名	用途、目的	配合
麦芽糖	28.243	日本/日本			
フラワーペースト	26.882	日本/日本	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	保形性付与	1.613
		/	バニラフレーバー	香料	0.013
		/	ミルクフレーバー	香料	0.013
		/	カラギナン	増粘剤	0.019
		/	カロアビーンガム	増粘剤	0.008
		/	ソルビン酸	保存料	0.024
		/	ベニバナ黄色素	着色料	0.011
		/	β-カロチン	着色料	0.0001
			クエン酸	酸味料	0.005
加工でんぷん	9.885	タイ/タイ	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	品質改良	9.885
トレハロース	3.530	日本/日本	トレハロース	老化防止	3.530
レモン果皮糖漬	2.688	日本/日本	クエン酸	酸味料	0.027
		/	キサンタンガム	増粘剤	0.003
香料製剤	0.269	日本/日本	レモンベース	香料	0.020
酸味料製剤	0.182	日本/日本	クエン酸	酸味料	0.182
糊料・酸味料複合製剤	0.071	日本/日本等	クエン酸三ナトリウム	酸味料	0.018
			ローカストビーンガム	増粘剤	0.011
		/	カラギーナン	増粘剤	0.006
		/	グルコマンナン	増粘剤	0.006
		/	キサンタンガム	増粘剤	0.003
着色料製剤	0.007	日本/中国等	クチナシ黄色素	着色料	0.007
水	28.243	日本/日本			
		/			
		/			
		/			
		/			
		/			
		/			
		/			
		/			
		/			

アレルギー物質 卵、乳

製造工程

原料受入 → 原料保管 → 原料計量・攪拌 → 蒸練 → 包餡 → トレー詰 → 包装 → 金属探知機
→ ラベル貼付け → 袋詰 → 箱詰 → 冷凍保管 → 冷凍出荷

金属探知機 Feφ1.2、SUSφ2.4

輸送方法 冷凍輸送(要-18℃以下)

- 本製品規格書の内容を満たした商品のみを納入し、関連法規(食品衛生法、JAS法)に準拠していることを保証する。
○食品添加物は食品衛生法で定められた食品添加物のみを、使用基準に基づき使用する。

麦芽糖(国内製造)、白こしあん、練乳味フリング(しょ糖型液糖、パーム油、加糖れん乳、その他)(乳成分・卵・小麦・大豆を含む)、乳等を主要原料とする食品(乳成分を含む)／加工でんぷん、トレハロース、グリシン(卵由来)、酸味料、香料(乳由来)、増粘多糖類、pH調整剤、着色料(クチナシ)

アレルギー物質 乳・卵・小麦・大豆

○本製品規格書の内容を満たした商品のみを納入し、関連法規(食品衛生法、JAS法)に準拠していることを保証する。
○食品添加物は食品衛生法で定められた食品添加物のみを、使用基準に基づき使用する。

製品規格書

北九食品株式会社
福岡県鞍手郡鞍手町中山3059-1
0949-43-5500(代表)

製品名	わらび餅団子(ミルクティー)	品名、名称	和生菓子		
内容量	30 個	入数、荷姿	25 袋		
製品重量	15 g(目安値)	製品サイズ	30*30*25mm		
賞味期限	365日	保存方法	-18℃以下		
JANコード	4969321 17581○	商品コード	5491	種類	NB専
製品取扱注意	検証中				
細菌規格	一般生菌数	1.0×10 ⁵ 以下	理化学規格	糖度	-
	大腸菌群	陰性		pH	-
	黄色ブドウ球菌	陰性			
栄養成分 計算値(100g中)	エネルギー	233.0 Kcal	脂質	3.22 g	ナトリウム 20.99 mg
	水分	45.62 g	炭水化物	50.39 g	食塩相当量 0.05 g
	タンパク質	0.63 g	灰分	0.14 g	
包装形態	内装	トレー:PP	袋:PE、PA	外装	ダンボール
	サイズ	236*192*34mm		サイズ	635*455*190mm
原材料表示					
フラワーペースト(乳成分・卵を含む)(国内製造)、麦芽糖／加工でんぷん、トレハロース、ソルビトール、香料(乳由来)、増粘多糖類、酸味料、保存料(ソルビン酸)、着色料(カラメル)、ピロリン酸Na					

原材料規格					
原材料名	配合	原産国/原産地	食品添加物(キャリアオーバー、加工助剤等表示義務が無いものは除く)		
			物質名	用途、目的	配合
フラワーペースト	30.000	日本/日本	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	製造用剤	0.420
		/	ヒドロキシプロピルデンプン	製造用剤	0.300
		/	リン酸架橋デンプン	製造用剤	0.300
		/	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	製造用剤	0.180
		/	ソルビトール	製造用剤	0.330
		/	紅茶フレーバー	香料	0.056
		/	バニラフレーバー	香料	0.002
		/	牛乳フレーバー	香料	0.002
		/	カロブبینガム	増粘剤	0.009
		/	キサンタンガム	増粘剤	0.009
		/	カラギナン	増粘剤	0.009
		/	タマリンドシーガム	増粘剤	0.002
		/	グアーガム	増粘剤	0.001
		/	ソルビン酸	保存料	0.027
		/	ピロリン酸ナトリウム	製造用剤	0.018
		/	クエン酸	酸味料	0.012
麦芽糖	28.237	日本/日本			
加工でんぷん	9.883	タイ/タイ	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でんぷん	品質改良	9.883
トレハロース	3.530	日本/日本	トレハロース	老化防止	3.530
糊料・酸味料複合製剤	0.071	日本/日本等	クエン酸三ナトリウム	酸味料	0.018
		/	ローカストبینガム	増粘剤	0.011
		/	カラギーナン	増粘剤	0.006
		/	グルコマンナン	増粘剤	0.006
		/	キサンタンガム	増粘剤	0.003
着色料製剤	0.021	日本/日本	カラメル色素	着色料	0.021
酸味料製剤	0.021	日本/日本	クエン酸	酸味料	0.021
水	28.237	日本/日本			
		/			
		/			
		/			
		/			
		/			

アレルギー物質 乳・卵

製造工程

原料受入 → 原料保管 → 原料計量・攪拌 → 蒸練 → 包餡 → トレー詰 → 包装 → ラベル貼付
け → 金属探知機 → 箱詰 → 冷凍保管 → 冷凍出荷

金属探知機 Feφ1.2、SUSφ2.4

輸送方法 冷凍輸送(要-18℃以下)

○本製品規格書の内容を満たした商品のみを納入し、関連法規(食品衛生法、JAS法)に準拠していることを保証する。
○食品添加物は食品衛生法で定められた食品添加物のみを、使用基準に基づき使用する。