

平成20年10月改訂

細菌検査		保存条件		調理方法			
一般細菌数	300以下	保存形態	冷凍	調理区分①	自然解凍	調理区分②	
大腸菌群	陰性	保存温度	-18℃以下	調理区分③		調理区分④	
ブドウ球菌		賞味期間	1年ヶ月	自然解凍もしくは、パックごとお湯で解凍する場合は、80℃以下で解凍して下さい。解凍後、パックから取り出しスープなどの具材として加熱調理をして下さい。			
E.coli		消費期限	日				
サルモネラ							
腸管出血性大腸菌O-157		表示					
		JASマーク	無				
		認定マーク	無				
		一括表示					
		凍結前					
		喫食時					
比重							

平成20年10月改訂

作成日	平成24年12月15日	作成者	須藤 靖	本会品名		
原 料 配 合						
No	五訂増補食品番号	原 材 料 名	配合割合 (%)	産地名①	産地名②	産地名③
				国内、又は輸入、又は国内・輸入	国内：広域名、県名 輸入：国名、広域名	国内：県名、限定地域 輸入：国名・州・省
1		魚肉すり身(たら)	29.50	輸入	アメリカ	
2		魚肉すり身(いとより)	29.50	輸入	タイ	
3		馬鈴薯澱粉	8.40	国内	日本	北海道
4		砂糖	2.00	国内・輸入	オーストラリア・日本	
5		塩	2.50	国内	日本	
6		着色料(紅麴)	0.05	国内・輸入	日本・アメリカ	
7		水	28.05	国内	日本	
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
		計	100.00			