

製品規格書

提出年月日: 2020年5月18日

更新: 20200201

商品名:	ライスるん 野菜&きのこ	内容量	40g	JAN	4510549002077
------	--------------	-----	-----	-----	---------------

まつや株式会社

新潟県新潟市北区葛塚3497-2
TEL 025-387-3325 FAX 025-388-7413



包装仕様	商品の性状	フレーク状(ドライ)	栄養成分分析(1食 40g中)	微生物検査	商品画像
①ケース入数:50個	日付表示	賞味期限(西暦年.月)	エネルギー 152 kcal	一般生菌 300 以下/g	
②ケース材質:段ボール	保管条件	直射日光を避け、 常温で保存	蛋白質 2.68 g	大腸菌群 陰性	
③ケースサイズ 幅420mm×奥340mm×高さ170mm	品質保持期限	開封前 7年 開封後 速やかに	脂質 0.44 g		
④ケース総重量:3,200g	品質劣化の要因	ピンホール	炭水化物 34.32 g		
⑤パッケージ材質	品質劣化の内容	酸化臭	食塩相当量 0.83 g		
ONY15/DL/アルミ蒸着PET12/PE20/LLDPE60			水分 1.64 g		
⑥パッケージサイズ 幅165mm×高さ150mm(底面45mm)			ナトリウム 328 mg	検査機関名称 (一社)県央研究所	

【製造工程】	原材料明細					
	原材料名	由来原料	配合率 (%)	原料原産地	GMO(使用○ 不使用×)	アレルゲン 表示の必要性
野菜洗浄→カット→蒸し	うるち米(国産)		社外秘	日本	×	無
↓	しめじ		社外秘	日本	—	無
洗米→浸漬→蒸米→だし、食塩、野菜混合→	ほうれんそう		社外秘	日本	—	無
焙焼→解砕→マグネット→製粉→金属探知機→	こまつな		社外秘	日本	—	無
↓	にんじん		社外秘	日本	—	無
マグネット→計量→マグネット→袋詰→検品→箱詰	かぼちゃ		社外秘	日本	—	無
※マグネット 10,000ガウス	椎茸		社外秘	日本	—	無
※金属探知機 Fe0.6mm/Sus 1.0mm	デキストリン	タピオカ	社外秘	タイ等	—	無
【特記事項】	かつおエキス	かつお	社外秘	日本近海	—	無
・スプーン付き	昆布エキス	昆布	社外秘	日本	—	無
・調理時間はお湯で0分、水で0分	椎茸エキス	椎茸	社外秘	日本	—	無
・お湯または水の量は、規定値で200cc	食塩	天日海塩	社外秘	日本	—	無
(量によって、やわらかさ、味の濃さの調整が可能)	サトウキビ繊維	サトウキビバガス	社外秘	日本	—	無
・出来上がり量は、240g						
(一般的なご飯茶碗のおよそ1.5杯分)						

■補足

弊社では、アレルゲン28品目不使用の製品につきましては、全て専用工場にて製造しており、建屋への該当原料は持ち込んでおりませんので、工場内及び製造ラインにおけるコンタミネーションはございません。

※アレルゲン表示

表示義務付け
表示奨励

製品規格書

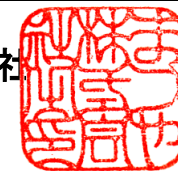
提出年月日: 2020年5月18日

更新: 202002101

商品名: ライスるん 五目がゆ	内容量 40g	JAN 4510549002244
------------------------	------------	----------------------

まつや株式会社

新潟県新潟市北区葛塚3497-2
TEL 025-387-3325 FAX 025-388-7413



包装仕様	商品の性状	フレーク状(ドライ)	栄養成分分析(1食 40g中)	微生物検査	商品画像
①ケース入数: 50個	日付表示	賞味期限(西暦年.月)	エネルギー 153 kcal	一般生菌 300 以下/g	
②ケース材質: 段ボール	保管条件	直射日光を避け、 常温で保存	蛋白質 2.9 g	大腸菌群 陰性	
③ケースサイズ 幅420mm×奥340mm×高さ170mm	品質保持期限	開封前 7年 開封後 速やかに	脂質 0.4 g		
④ケース総重量: 3,200g	品質劣化の要因	ピンホール	炭水化物 34.3 g		
⑤パッケージ材質 ONY15/DL/アルミ蒸着PET12/PE20/LLDPE60	品質劣化の内容	酸化臭	食塩相当量 0.29 g		
⑥パッケージサイズ 幅165mm×高さ150mm(底面45mm)			水分 3 g		
⑦パッケージ総重量: 53g			ナトリウム 116 mg	検査機関名称 (一社)県央研究所	

【製造工程】	原材料明細					
	原材料名	由来原料	配合率 (%)	原料原産地	GMO(使用○ 不使用×)	アレルゲン 表示の必要性
ひじき浸漬→洗浄→カット	うるち米(国産)		社外秘	日本	×	無
野菜洗浄→カット → 蒸し	にんじん		社外秘	日本	—	無
↓	小松菜		社外秘	日本	—	無
洗米→浸漬→蒸米→だし、食塩、野菜・ひじき混合→	ごぼう		社外秘	日本	—	無
焙焼→解砕→マグネット→製粉→金属探知機→	ひじき		社外秘	日本	—	無
↓	椎茸		社外秘	日本	—	無
マグネット→計量→マグネット→袋詰→検品→箱詰	デキストリン	タピオカ	社外秘	タイ等	—	無
※マグネット 10,000ガウス	かつおエキス	かつお	社外秘	日本近海	—	無
※金属探知機 Fe0.6mm/Sus 1.0mm	昆布エキス	昆布	社外秘	日本	—	無
【特記事項】	椎茸エキス	椎茸	社外秘	日本	—	無
・スプーン付き	食塩	天日海塩	社外秘	日本	—	無
・調理時間はお湯で0分、水で0分	サトウキビ繊維	サトウキビバガス	社外秘	日本	—	無
・お湯または水の量は、規定値で200cc						
(量によって、やわらかさ、味の濃さの調整が可能)						
・出来上がり量は、240g						
(一般的なご飯茶碗のおよそ1.5杯分)						

■補足
弊社では、アレルゲン28品目不使用するの製品につきましては、全て専用工場にて製造しており、建屋への該当原料は持ち込んでおりませんので、工場内及び製造ラインにおけるコンタミネーションはございません。

※アレルゲン表示

表示義務付け
表示奨励

製品規格書

提出年月日: 2020年5月18日

更新: 20200201

商品名: ライスるん 白米+ホタテ貝カルシウム入り	内容量 40g	JAN 4510549002046
---------------------------	------------	----------------------

まつや株式会社

新潟県新潟市北区葛塚3497-2
TEL 025-387-3325 FAX 025-388-7413



包装仕様	商品の性状	フレーク状(ドライ)	栄養成分分析(1食 40g中)	微生物検査	商品画像
①ケース入数: 50個	日付表示	賞味期限(西暦年.月)	エネルギー 151.2 kcal	一般生菌 300 以下/g	
②ケース材質: 段ボール	保管条件	直射日光を避け、 常温で保存	蛋白質 2.4 g	大腸菌群 陰性	
③ケースサイズ 幅420mm×奥340mm×高さ170mm	品質保持期限	開封前 7年 開封後 速やかに	脂質 0.4 g		
④ケース総重量: 3,200g	品質劣化の要因	ピンホール	炭水化物 34.48 g		
⑤パッケージ材質 ONY15/DL/アルミ蒸着PET12/PE20/LLDPE60	品質劣化の内容	酸化臭	食塩相当量 0.01 g		
⑥パッケージサイズ 幅165mm×高さ150mm(底面45mm)			カルシウム 276 mg		
⑦パッケージ総重量: 53g			水分 2.56 g	検査機関名称 (一社)県央研究所	

【製造工程】	原材料明細					
	原材料名	由来原料	配合率(%)	原料原産地	GMO(使用○ 不使用×)	アレルゲン 表示の必要性
洗米→浸漬→蒸米→カルシウム混合→焙焼→ 解砕→マグネット→製粉→金属探知機→マグネット →計量→マグネット→袋詰→検品→箱詰	うるち米(国産)		社外秘	日本	×	無
	貝カルシウム	ホタテ貝殻	社外秘	日本	—	無
※マグネット 10,000ガウス ※金属探知機 Fe0.6mm/Sus 1.0mm						
【特記事項】 ・スプーン付き ・調理時間はお湯で0分、水で0分 ・お湯または水の量は、規定値で200cc(量によつて、やわらかさ、味の濃さの調整が可能) ・出来上がり量は、240g (一般的なご飯茶碗のおよそ1.5杯分)						

■補足
弊社では、アレルゲン28品目不使用の製品につきましては、全て専用工場にて製造しており、建屋への該当原料は持ち込んでおりませんので、工場内及び製造ラインにおけるコンタミネーションはございません。

※アレルゲン表示

表示義務付け
表示奨励