品質保証書について

2012.10.24 タカラ食品工業(株)品質保証室

はじめに

平素よりご協力をお願いしている品質保証書で すが

2013年1月より、フォーマットを改訂させていた だくことになりました

今後、新たに品質保証書を作成して頂く際には こちらの新しい書式の原紙にて作成頂きますよう お願い致します

保証書の作成と更新

新たに製品を納品いただく事になった際には、 必ず品質保証書の作成をお願い致します お送り頂いた保証書は、一年間の有効期限を もって管理させて頂き、保証書作成日より一年 を経過する際には、内容変更の有無を確認いた だく「更新」の作業をお願いする事となります

ご協力のほど よろしくお願い致します



前回の品質保証書と同様に Microsoft Office Excel の マクロを有効にして ご利用ください マクロが無効になっていると、原材料仕様書で の行の追加など特殊な作業ができませんのでご 注意ください

マクロの有効

マクロを有効にする方法は、大きく分けて3種あ ります

- Microsoft Office 2010
- Microsoft Office 2007
- Microsoft Office 2003
- Microsoft Office XP
- Microsoft Office 2000
- Microsoft Office98





Microsoft Office97以前はマクロを有効にできません















	📙 49 + (H +)	=			Desk0 Missess & Essel
O				Excel のオブション	× · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	新規作成(N)		出てき	きたウイント	0、コンピュータを正常で安全な状態に保ちます。
õ	開((_)		「セキュ く	リティセン フリックして	クター」を 護に配慮しています。Microsoft Office Excel におけるプライバシーの保護については、プライバシーに関す
Н	上書き保存⑤				ライバシーに関する声明を表示する プライバシーに関する声明 ユムシュニンハ・ウェンハロ「上プログラム
R	名前を付けて保存(<u>(A)</u>		アドイン セキュリティ センター	セキュリティと詳細情報 プライバシー保護とセキュリティに関する Microsoft Office Online からの詳細情報を表示します。
	印刷(P)	×			<u>Microsoft Windows セキュリティ センター</u> 信頼できるコンピューティング
1	配布準備(<u>E</u>)	•			Microsoft Office Excel セキュリティセンター セキュリティセンターではセキュリティとプライバシーに関する設定を行います。この設定により、コン ピュータを保護することができます。この設定は変更しないことをお勧めします。
-	送信(<u>D</u>)	•			
	発行(1)	•			「セキュリティセンターの設定」を
	閉じる(<u>C</u>)				
			🗈 Excel のオ		
17					
18					
19 20					OK キャンセル







🔀 М	icrosoft	Exc	el - Bo	ook2	2								
團 フ	ファイル(<u>E</u>)	編集	(E) 表示	RΜ	挿入Φ	書言	♥@) ツール(<u>T</u>) データ(<u>D</u>) ウ	ィンドウ()	N) /	ヘルプ(円)	
0	ž 🖬 🖡	s [à. 💞	Ж	Þa 🛍	Ś	614014	🔮 Σ	f*	≜ ↓ Z↓	10	100%	• 🛛 🗸 🛛 🗠
	M36		•										
	A		В									G	Н
1						['']	ソール」を	クリック	フし	て			
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													

	Microsof	t Exce	l – Book	2									
) ファイル(E)	編集(∋ 表示(⊻)) 挿入①	書式(<u>O</u>)	ツールロ	j データ(<u>D</u>) 「	<u> ウィンドウ₩</u>	? ∧ı	ブ(円)			
) 🗃 📕	a	t 💞 🐰	B 🛍	1	🚏 スペ	ル チェック(<u>S</u>)	F7	1 1 1	🚯 100%	- 🕐 🚬 🛛	AS Pゴシック	- 11
	K1 0		-	=		オー	トコレクト(<u>A</u>)			-			
	A		В	С		ブック	つの共有(円)			G	Н	Ι	J
1						変更	「履歴の作成(]						
2	2					ブッ!	7の結合(逆)						-
3	}					保護	ŧ(<u>P</u>)					こあろ	-
4						オン	ライン グループド	洋業					-
5	5						1.2. 5/0)			124	ユリティ	」を選択	
6)						ルシーク <u>は</u> /… ロナ/EX						
7	,					27	リカト <u>ビ</u> / 521						
8	}					- 95	クンニトガ4T(<u>U</u>	<u> </u>					
- 9)					<u>ול</u> ד	□ (<u>M</u>)		• 7	クロ (<u>M</u>)		Alt+F8	
1	0					アド	インΦ		●新	iしいマクロの	記錄(<u>R</u>)		
1	1					-ב	ザー設定(<u>C</u>)…		セ	キュリティ(<u>S</u>)			
1:	2					オプ	ション(<u>0</u>)				E 10 - 0.0	A.L. 511	-
1:	3								20 V	isual Basic	Editor(V)	Alt+F11	
1.	4								OD M	icrosoft Sci	ript Editor(<u>E</u>)	Alt+Shift+F11	
1!	5												
1	6												
1	7												

🔀 Microsoft Ex	cel – Book	2				
🖳 ファイル(E) 編	集∈)表示(⊻)	挿入① 書式	:@ <u>ッール(</u> 1	<u>)</u> データ(<u>D</u>) ウ	ィンドウ(20. ヘルプ(日)
🗅 🖻 🖶 🎒	D 💖 🐰	🖻 🛍 💅	kp 💞 スペ	ル チェック(<u>S</u>)	F7	🛍 🚜 100% - 😰 🚬 MS Pゴシック 🛛 - 11
K10 A 1 2 3 4	「セ=	Fュリティ 「中」 [:] 「OK	・レベル_ を選択し (」を押す	」のタブで ,て す	F.	G H I ↓ セキュリティ ? × セキュリティレベル⑤ 信頼のおけるソース元① ○ 直(世) 安全であるとわかっている署名付きのマクロだけを
5 6 7 8			ゴー. シナ ワー	ル シーク(G) リオ(E) クシート分析(LL)		美行することかできます。著名のないマクロは自動的に実行不可になります。
9 10 11 12 13 14 15	再 マクロを	度エクセ 有効にす となり	ルを開く るかどう)ます	くと うかの選択		があるマグロを美行する前に警告しません。ウイルス検索プログラムがインストールされているか、すべてのドキュメントが 安全であると確信する場合のみ設定できます。
16						OK キャンセル

それでは 保証書の作成方法と注意点です



シートが6つになります

		-			2											品質	休証書い	製品規格:	唐)				
		La La	K BI		-		品質保	「証金(丁系	5.急地羊)								# B	分析器	い計算機	1000	M B	分析值	計算機
	BRSE DOLLES	A-410R	191112-	I ATT	2					但当者		内容	管:	理項目·管	理基準		1784-		TOPALL	kcel	RG1029		-
					(And CT)		1									*	* 9	-	1.00.014		10 11		1
Contraction of the Contraction	1				Tracis											Å.	EAUCH				精羅		1
5 #																9	整 背 出来任物	-					
商品名		100														-	医分			1			1
	T	1														8	\$ ¥	0	1.08	-	+-合計が10年で	は絶りません	補助してくた
	<u>a</u> m																10004			INE .	SI #828-100-0		BR Bille
制义会社	会社名															-	* ++95/	領を入力して	(Edu		************	A DOCESSION	
	10.54		10	E-Mail			-	T1 66 0	ri er de	14-11-1	10.1413						12.0						-
	T	1		PAX	-			品質印	米註書	(南生)	現格)								周初	e			AL 40
10052	0.5	-						衛生弁	見格の根拠			1											
5-510表示 責任会社	444	-																					
1986年1日入祝)	250			E-Mail	T			-		_													
	m			FAX			<u> </u>	≪注意>	◎保証期	間の根拠	となる論	注規格を	しわして下さ	れい									
	7.	1						1	7.通日		-	18 ()	5)	1	10 1	· (未	,	1/1		ALAN-A	Fa 14 part	4	505 : 00 mm
NACH.										100		11 1/1/			-			邊境市	14	a shared i		_	
#U8 2011	勇社名				-			15	(王圖都						息雷保	「「「「「」」	な確認)	-0	9-107-	-511 1 2 2 2	「茶店をする際」、東部の	L.F.	1
	記録			E-Mail			-	大主	踢 劏 群						00.74.14	CARL OF CAR	117 48 467	1993	PERO	owna wa	同時に行ってくためい		
Marcal Marcal				P. COT	-			18	E Col						美宗编剧	OWNER	東京に大力され	COMPET.	marito da la	#古場話の上。	#おのチェックさして下去	4	
位けイズ、色調報	\$77F1515400		調売ラ	100- 100-100	EN DERAM	-			がり収備	0.5					887L	-14K							1.00
			H. 70	ON READ	Iti			~~							-158.	EU04b71	ルギーイエス	42					-
				_		-		9.10-	モネラ網道	2													
				8:55	に、必ず「表示う	04.5年春日		ORAN	リジウム属	節													
品質保証	書(原材料件	- 構書)		1	明の道施二子	NEW DATE: N	50HA -0800	404	- 209-H	aroese	0.900##	朝にしてご利用	RCC311		· 表示的	tuta							
00.54 14 00.	an order land	L 107 EL /	-	11.	140		osserval poccas			1	-		HEBH										
			and hereit		THE TO	101101-001	a.a.ertua	(BART)		1.000	a 1. 1	2.7 HB		E II	HEIDE	and of a state	1007	17162	Ba. Protiki	A2781			
	Refes fulleutetti ()	28	55 218 56 3		5 m 1						100	COSEGAT:			-								
BHR BW CZ	用け目的 自然物は特徴的スカロ (米の20日間)	20 70 80 00	E-51 22.00 E-61 24 244 823 013 214	=	Ŧ	0.0000000000000000000000000000000000000		CONTRACT.				9		0			MW5.	1.31	1005000				
BHG BV (2	単十日:8 230年1月1日第三人内) 1月(17:5日年18)	20 70 80 00	Edi Alia Edi Alia Edi Alia Edi Alia Edi Alia	-	1	1000000						9 41786687		0.8	21 EDI	10 (aut	74445 24	-	statute of the	Vola Petrova	000000000058.0		
840 84 (2	周日日本 自動地は時間高入5日 19(0)-204前)	20 70 80 00	R SA STARE E AL VA E A		Ξ.							H KINESAT		0.0	2A.Bh	42 (14	RFaySLAR	単位美市されてい	******	COMBINON	ONBORD.CTR.0	Tautture	
1:4 2:4 2:4 2:4 1:5	周日和名 作品(中国地区名入宅) (1)(10)(20日前) (2)(10)(20日前)	20 00 00	E 6 (A E 6 (A E 6 (A E 6 (A E 6 (A) E		I H							N RYEEAT		0	22.XSENT	42 (64 7	₹4173L&K \$1:1	#IN#Ridn ().	147.9-12	COMENCA MICH	0000000.0758.0 19	186365	
545 (2 14 24 3/5	84466 446649563.50 10020480	20 70 800 00			I H H H H H H H H H H H H H H H H H H H	兄弟孝臣の道法)		口囊關注於	RÉ			a anama7		0.1	EX SEN I	42 (64 7) 64	マチョックしたお 着し一十	0.057404 8047300	・オオ・ナーマ italを入るれつ	20月日かつ。 現式中 ている	0000000.778.0 19	7862365	
1-4 2-4 2-4	AFTER TRIBUTER A SUL IN COORD CATAL				El salar, ar.	2.000000000000000000000000000000000000			Rž:			unana 7		0.	1 1000	株式 (6世 万) (6년) (6년)	₹¥¥¥3±K \$2+	単い表示されて、 内心日 名称が	小田市、中小で 行り記入るれてい	(の)相目的()+ ())- ()- ()- ()- ()- ()- ()- ()- ()- ()	0000000.775.0 19	081516.5	
14 34 34 34 370	AFFE AMBORATE INCOMENT INCOMENT INCOMENT AMBORATION FIELD AMBORATION INCOMENT	200 000 000 000 000 000 000 000 000 000		o Financia	- I - H - H - H - H - H - H - H - H	現め増加の過加) (予測長の通加)	1000 1000 1000 1000	口 新闻 者 (1)	RE:			9 4 4008887		0.000	1 2000 1 2000 2 2000 2 2000	42 (64 7) 616 616 616	₹\$\$¥3.25.K \$2}	単いあでされ (1) 内成日 名林が 新品石	、東京、東京で 目的記入るれて、 同記入されて、 記述記入るれて	COMBING® 場合中 でいる ている ている	0000000.(758.0 18	286236.5	- DFCH853
14 14 14 14 14	8000 2010日2日本である。その1 1日(2010日本である。その1 日本であり 第四日の日本であり 第四日の日本であり 第四日の日本であり 第四日の日本であり 第四日の日本であり 第四日の日本であり 第四日の日本である。その1 日本である。 日本での 日本である。 日本である。 日本である。 日本での 日本での 日本である。 日本での 日本である。 日本である。 日本での 日本である。 日本である。 日本である 日本である。 日本である。 日本での 日本での 日本での 日本での 日本での 日本での 日本での 日本での	200 1 700 1 800 000 1 80000			▲ 「 」 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日	兄弟#200歳年) (予選長の頃知) #-			日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本	-01220/		9 8 (17) 10) 10) 10) 10) 10) 10) 10) 10) 10) 10		0	22 × 350 x 3 1 840 x 1 2 840 x 1 3 840 x 1 4 840 x 1 4 840 x 1	 株式 (自然) 50 50	でチャッスしたK 第25一十	(Pitter) (Pitter) (Pitter) (Pitter) (Pitter) (Pitter) (Pitter) (Pitter)	、東京、東小マ おか記入るれてい い記入されてい い記記入るれてい	での過数がつ。 機能でき いる ている さいる されている	048088.578.0 13	081316.5	
8448 64 1-4 2-4 2/70	日本 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	249 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10			A DELICIONALE	光中相互の通知) (予相当の通知) #-	2002 2002 2002		職の語言		ISEN.	9 N (Elvanda 7			22 A 3500 4 1 20251 2 20551 2 20551 4 20551 5 (6)111	建設(伯赦 77 1949 1949 1949 1949 1941 1941 1941 1	でチャンス.た¥ 第5.一↑	●(小美市34)() 作成日 名林が 単成し 表示が	います。すべて 目が起入されてい 目が起入されてい にが起入されてい れ工程が見入 約10歳の一話	たい場合がつ。 場合の ている ている されている 表示名がす。	ONNECTION CONTRACTORY	081216.5	
14 14 14 14 14	анов аланы мата (1902000) аланы жалаатка аланы жалаатка жалаатка жалаатка жалаатка жалаатка			Looken co Sizicitii h Fillenc Sizicitii h Fillenc Sizicitii fillenc Sizicitii	ALL ALL ALL ALL ALL ALL ALL ALL ALL ALL	1 元の時間(1)通知() (予約時の)(200) た。	988 982 982		THE THE	Loit 20 A		9 N (Etransist 7			223 Jahr 1 1 2025 2 2650 2 2650 2 2650 4 2650 5 2670 6 2670	 (64) <	₹÷+>3.2.8 \$5.—†	●(小田市市中内へ) 内成日 名称が 開始日 単純加 良示求 高市す	第14、またで、 またので、 はためを入されてい のに見入されてい のに見入されてい のに見入されてい のに見入されてい のに見入されてい のに見入されてい のに見入されてい のに のののの一様 ののの一様ののの一様ののの一様ののの一様ののの一様ののの一	(大道田村へ) 通信時 この この されている 赤子名がすって 和がすって18	の状態で数40.4738、0 1日 *で起こえまれている ことふまれている		
114 2-4 2/30	анов аланы маталаны (жолована) аланы маталаны жаланы алан жаланы алан жаланы алан жаланы алан жаланы алан жаланы алан жаланы алан	24 00 EGA 00 AMERICA AMERICA AMERICA AMERICA AMERICA	1.45-4001 1.45-4001 1.45-4001 1.45-4001 1.45-4001 1.45-4001		ABSLINGLE	1 兄弟明日の道法) (予相日の道知) た。			職の職業	Poliz 200	Dan.	9 N Grant 7			22 A SET 1 1 Bulls1 2 Bulls1 2 Bulls1 4 Bulls1 5 BUlls1 6 DU14 7 Bulls1 7 Bulls1	 (1)計 <!--</td--><td>₹\$\$¥3.28 \$5;+</td><td> 単位美元されてい 作成日 名称が 第4日 単成10 表示が 表示が 表示が 案項点 </td><td> 東京、東小式 東小式 (福之人されてい (福之人されてい (二田が見え) <</td><td>(の場所ない) 場記号 ている こいる されている 赤牙名がすい 本がすって15 場合の記人さ</td><td>の状態で数もして下あり 日日 へて起こんされている ことんされている またらち</td><td>082345</td><td></td>	₹\$\$¥3.28 \$5;+	 単位美元されてい 作成日 名称が 第4日 単成10 表示が 表示が 表示が 案項点 	 東京、東小式 東小式 (福之人されてい (福之人されてい (二田が見え) <	(の場所ない) 場記号 ている こいる されている 赤牙名がすい 本がすって15 場合の記人さ	の状態で数もして下あり 日日 へて起こんされている ことんされている またらち	082345	
114 2-4 37/30	日日日日 日日日日日 日日日日日 日日 日日 日日 日日 日日 日日 日日 日	244 750 800 900 2411 2411 2411 2411 2411 2411 2411 24	1.15401 1.15401 1.15401 1.15401	2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ABSECT	兄弟明旦の湯池) (子相号の頃知)) #-			開始	Foliz 200A		9 N (219)2002,007		0.88	22 A SER 1 1 Bubb 2 Bubb 3 Bubb 4 Bubb 4 Bubb 6 BUtt 7 Bubb 8 Bubb 8 Bubb	 ()) ())	7510%.2k	#U是T3D (A 内田田 名称が 単近 単近 人下が 人下が 二 文章成 単立項 単立 (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本)	東京、東小の 目的ほとんされてい にかほとんされてい に加速が見たん に加速が見たん に加速が見たん にかって後 したかって後 したかって後 したかって後	(の場面的な) 場記号 ている こいる されている 未分考へて加 単日の紀入さ 記入がそれて	000000000-0758、0 日日 つてほどんされている とんあれている れている いち		
1-3 2-4 37,90	##166 ##166 ##16 ##20#### ##20##### ##20###### ##20##########	24 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00			All all and a second se	兄弟朝日の道法) (予道日の道法) #-		A CONTRACTOR OF A CONTRACTOR OF A CONTRACTOR OF A CONTRACTOR A CONTRAC	職職	1997		9 BURGERT		0.8.8	22 × 3870 3 1 2 2450 3 2 2450 3 2 2450 4 2	 ●菜(合約) 方 方 方 方 方 方 う う<	77777228 \$20-7	#17#77#10 CL 内成日 名材が 単近日 表示が 表示が 変更成 載生現 表示が	(株式・まつで) 目がほこんされてい (何とんされてい) さがほこんされてい さがほこんされてい さがほこんされてい さがほこんされてい さがいの(前) にいたまして、 その) で、 の) の) の) の) の) の) の) の) の) の) の) の) の)	 (2) 単数の (3) 単数の (3) ない (4) ない (5) ない (6) ない (7) ない<td>の状態で優良して下き、0 旧目 べて起こんされている これるれている れている いいち 可能型、50%い</td><td>78(2)(5.5</td><td></td>	の状態で優良して下き、0 旧目 べて起こんされている これるれている れている いいち 可能型、50%い	78(2)(5.5	
1-4 2-4 2/30	B+166 Sigle 出版 (2, 2) Sigle 出版 (2, 2) Sigle 出版 (2, 2) Sigle 出版 (2)	200 100 100 100 100 100 100 100 100 100	1.15-981	2 1000000000000000000000000000000000000	ABSIDE AT.	2.844(9.042) (7.489.0420) f.			職職	1012 20 A		9 M UNBERT		I CH H	22 × 3870 0 1 2 24650 2 24650 2 24650 2 24650 4 24650 4 24650 5 26700 6 24245 5 24245 6 24245 6 24245 6 24245 6 24245 6 24245 6 24245 6 24245 6 24245 6 24245 7 24650 7 24650 8 24250 7 24650 7 24600 7 246000 7 246000000000000000000000000000000000000	 ● 菜 (ně) 5 (ně)<td>₹\$\$\$\%_\$¥ \$2;==\$</td><td>#17年77月100 内成日 名井が 単近加 丸元37 本長元3 本元37 本長元37</td><td>★ボ・ナイズ 目がほこんされてい (何とんされてい はかほこんされてい はかほこんされ) まご皿が得こん (別時のの話) にいかのの話) にいたず、一番</td><td> (2) 単数の (1) を (1) を</td><td>の状態で数として下き、0 1日 ***122入されている 2入されている まれている れている いる *********************************</td><td>7812365</td><td></td>	₹\$\$\$\%_\$¥ \$2;==\$	#17年77月100 内成日 名井が 単近加 丸元37 本長元3 本元37 本長元37	★ボ・ナイズ 目がほこんされてい (何とんされてい はかほこんされてい はかほこんされ) まご皿が得こん (別時のの話) にいかのの話) にいたず、一番	 (2) 単数の (1) を (1) を	の状態で数として下き、0 1日 ***122入されている 2入されている まれている れている いる *********************************	7812365	
1-4 2/92	BH16 Signature (1) Signature (1) Signature (1) RECORD (2) RECORD (2) RECORD (2)	200 000 000 000 000 000 000 000 000 000	84 学校 1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、1、	100日中 2012 1-31 か下記等に :旧在府開降	ABANDAT.	兄弟明((小道知) (子道田の道知) チ。	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	TT 222	[能]]]]]]]]]]]]]]]]]]]	1916 200		9 4 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		I O M H	22 X 38711 1 2 2451 2 2451 2 2451 4 2451 5 (6144 6 (9443 7 2455) 8 2425 0 71073 2 2450 3 2450 4 2450 1 24500 1 24500 1 24500 1 24500 1 24500 1 24500 1 24500 1 245	 (4) 	₹\$\$\$\.2.2¥ \$2;\$ 0: \$66₩\$\!	用が通知すれて、 内の注目 単本計が 単示計が 本式が な気が な気が したり 本式が なるたかで したが 和したり なたが なるたかで したり の したり したり したり したり したり したり したり したり	ます。すべて さかほこんされてい にかほこんされてい にかほこんされてい にかほこんさい にからいたい にからい についたすい そういい であいり いたすい であいり		000000000000000000000000000000000000		
1-4 2-4 2/90	BH16 G(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)		84 日本 1 1 公開日 1 1 公開日 1 1 公開日 1 1 公開日 1 1 公開日 1 1 公開日 1 1 公開日		ABALAN, AT.	兄弟明(2の遺生) (7項目の遺生) チ。	982 982 983	TTT 2012	 読 	1018-200A	Rat.	9 4 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		I O M M	223 X 3807 10 1 2 2465 1 2 2465 1	 (44) 	でチョンス.ため 第2+ の 遺秘率あり	用が通びまたまわ CL 的成日 年末かり 単応加 点子:3 二、な彼ら したり したの味えんして	ます。すべて さかほこんされてい にかほこんされてい にかほこんされてい にかほこんされてい にかほこんされてい にかほこんされてい にかほこんされてい にかほこんされてい にかほこんされてい にか にんされてい にか にんされてい にか にたい この にの にんされてい に か にたい たい たい たい たい たい たい たい たい たい たい たい たい た		の状態で開始して下点、0 1日 マビビンお打ている こんるわている れている いる 「明朝」の代わい		

<u>品質保証書</u>

本製品は、以下の品質に通合していることを保証数します。 品質保証書の有効期限化作成日から1年間とし、 内容に変更があった場合は、速やかに報告数します。

※色付けされた項目:入力必須					作成日		
名称							
商品名							
	Ŧ		 				
	住所						
約入会社	会社名						
	担当者		 	E-Mail			
	TEL			FAX			•••••
	Ŧ		 				
ラベル表示	住所						
青任会社 (販売者・製造者・輸入者)	会社名		 				
	世当者		 	E-Mail			
	TEL		 	FAX			
	<u>T</u>	•••••	 				
	住所						
製道会社	会社名						
	担当者			E-Mail			
	TEL			FAX			
最終加工国							
最小単位(サイズ、色調等 (写真)	が判るもの	>>	表示ラベ, (本製品の表 付、 文は包	↓ §示ラペルを開 材現品を添す ×−+たら!	5付、印刷物 け) み-FF)の場合は、表示記入欄の まデーンマリックですの)コピー等を貼
				ビー可)を 写真貼付不 記入いただ でFAXをお	出付して 可の場合 くか、ラペル 送りください	ください。 ください。 こは、表示内容をご いのコピーを弊社ま い。	



	_		<u>質保</u>	証	書	_		
		本製品は、以下の 品質保証書の 内容に変更がる	の品質に適合し [。] の <mark>有効期限は作</mark> あった場合は、返	ていることを保 :成日から1年 まやかに報告す	証致します。 間とし、 改します。	0		
※色付けされた項目:入力必須						作成日		
名称								
商品名								
	Ŧ							_
	住所							
納入会社	会社名							
	担当者				E-Mail			
	TEL							
	〒							
ラベル表示	住所		• • • •	<u> </u>				
ティル 祝小 責任会社 (販売者・製造者・輪入者)	会社名		会社	名の	入力	欄が、	3つになりまし	た
	担当者							
	TEL							
	—							-
	住所							
製造会社	会社名							-
	担当者				E-Mail			
	TEL				FAX			
最終加工国								
最小単位(サイズ、色調等 〈写真〉	穿が判るも	の)	3 (f	表示ラベル 本製品の表示 す、 又は包材	/ モラベルを貼 現品を添付	;付、 印刷物 ;)	の場合は、表示記入欄のコピー等を貼]



品質保証書

本製品は、以下の品質に適合していることを保証致します。 品質保証書の有効期限は作成日から1年間とし、 内容に変更があった場合は、速やかに報告致します。

※色付けされた項目:入力必須		<mark>作成日</mark> 2012年10月24日	
名称			_
商品名			
納入会社	〒 住所 会社名 相当者	作成日を入力 有効期限一年のスタート日となります 半角数字で「10/24」と入力で当年になります	
	TEL	FAX	
ラベル表示	〒 住所		
責任会社 (販売者・製造者・輸入者)	会社名 担当者 TEL	E-Mail FAX	
制造合社	〒 住所		
ALL ALL	会社名 担当者 TEL	E-Mail FAX	
最終加工国			
最小単位(サイズ、色調等 (写真)	穿が判るもの)	表示ラベルレ (本製品の表示ラベルを貼付、印刷物の場合は、表示記入欄のコピー等を貼 付、 又は包材現品を添付)	

シート1 表紙

品質保証書

本製品は、以下の品質に適合していることを(保証致します。 品質保証書の有効期限は作成日から1年間とし、 内容に変更があった場合は、速やかに報告致します。



シート1 表紙

	_	本製品は、以下の 品質保証書の 内容に変更がる	近保前 の品質に適合していること の有効期限は作成日から あった場合は、速やかに達	を保証致します 1年間とし、 酷致します。	 >
※色付けされた項目:入力必須					作成日 2012年10月24日
名称	惣菜				
商品名	フレン・	チサラダ			
	—	134-0086			
	住所	東京都	江戸川区臨海町	3-6-2	
納入会社	会社名	○×食品	品工業(株)		
	担当者	Ц	山田 太郎	E-Mail	<u>vamadaxxx@ooo.co.jp</u>
	TEL	012-345	-6789	FAX	012-345-6788
	=		1		
	住所				
ラペル 表示 責任会社 (販売者・製造者・輪入者)	住 所 会社名			<u> </u>	
ラベル 表示 責任会社 (販売者・製造者・輸入者)	住 所 会社名 担当者		****	納入	会社を入力
ラベル 表示 責任会社 (販売者・製造者・輸入者)	住所 会社名 担当者 TEL		弊社に納		会社を入力 いただく会社の情報
ラペル 表示 責任会社 (販売者・製造者・輸入者)	住所 会社名 担当者 TEL 〒		弊社に納	納入 品して 入力!	会社を入力 いただく会社の情報 してください
ラベル 表示 責任会社 (販売者・製造者・輸入者)	住所 会社名 担当者 TEL 〒 住所		弊社に納	納入 品して 入力(会社を入力 いただく会社の情報 してください
ラベル表示 責任会社 (販売者・製造者・輸入者) 製造会社	住所 会社名 担当者 TEL 〒 住所 会社名		弊社に納	納入 品して 入力!	会社を入力 いただく会社の情報 してください
ラベル表示 責任会社 (販売者・製造者・輸入者) 製造会社	住所 会社名 担当者 TEL 〒 住所 会社名 担当者		弊社に納	納入 品して 入力!	会社を入力 いただく会社の情報 してください
ラベル表示 責任会社 (販売者・製造者・輸入者) 製造会社	住所 会社名 担当者 TEL 〒 住所 会社名 担当者		弊社に納	納入 品して 入力!	会社を入力 いただく会社の情報 ってください
ラベル表示 責任会社 (販売者・製造者・輸入者) 製造会社 最終加工国	住所 会社名 担当者 TEL 〒 住所 会社名 担当者 TEL		弊社に納	納入 品して 入力!	会社を入力 いただく会社の情報 してください



品質保証書

本製品は、以下の品質に適合していることを保証致します。 品質保証書の有効期限は作成日から1年間とし、 内容に変更があった場合は、速やかに報告致します。

	※色付けされた項目:入力必須						作成日	2012年10月24日		
	名称	惣菜								
	商品名	フレン	チサラダ							
		Ŧ	134-0086			ラベル	·表示	責任会社を入	ナ	<u>ן</u>
		住所	東京都	商品	に貼り	すのラ	ベル	こ責任を持ってし	۱,	る会社の
	納入会社	会社名	O×食			情報	を人	カしてください		
		担当者								
		TEL	012-345	5-6789		FAX	012-3	45-6788		
1		Ŧ	146-0081							
I	ラベル表示	住所	東京都	大田国	⊠仲池上1	-21-1	1			
I	責任会社 (販売者·製造者·輸入者)	会社名	(株)ブッ	/ツ ・ デリカ:	テッセン					
L		担当者	Ĵ	命木 花子		E-Mail		<u>sssooo@xxx.co.jp</u>		
		TEL	03-1234	4-5678		FAX	03-12	34-5679		/
		Ŧ								
		住所								
	製造会社	会社名								
		担当者				E-Mail				
		TEL				FAX				
	最終加工国									
	最小単位(サイズ、色調等 (写真)	が判るも	の)		表示ラベ (本製品の表 付、 又は包	ル 示ラベルを貼 材現品を添付	付、 印刷物()	の場合は、表示記入欄のコピー等を貼		



品質保証書

本製品は、以下の品質に適合していることを保証致します。 品質保証書の有効期間は作成日から1年間とし、 内容に変更があった場合は、速やかに報告致します。

※色付けされた項目:入力必須						作成日	2012年10月24日		
名称	惣菜								
商品名	フレン・	チサラダ							
	一 一 住 所	134-0086 東京都							
納入会社	会社名	0×1			#		>++ た フ +>		
	担当者	010.0		刺日	ぎ 日本型	ビー に と し ご	x 社 ど へ 刀 ている会社の情報	ち	
	T	146-008		ICU	7	~ 、力し	てください		
ラベル表示	住所	東京都							
責任会社 (販売者·製造者·輸入者)	会社名	1名 (株)ブッツ・デリカテッセン							
	担当者	鈰	木花子		E-Mail		<u>sssooo@xxx.co.jp</u>		
	TEL	03-1234-	-5678		FAX	03-12	34-5679		
	. .	146-0081							
	住所	東京都	大田区	[仲池上1	-21-1	1			
製造会社	会社名	タカラ食品	品工業(株)) 東京工	[場				
		1+	藤 一郎		E-Mail	S	ato1234@abc.de.com		
	担当者	ーーーー 	73-35 pen-						
	担当者 TEL	03-9876-	-5432		FAX	03-98	376-5421		
最終加工国	刊 刊 TEL	03-9876-	-5432		FAX	03-98	76-5421		

シート1 表紙

	=	本製品は、以下の 品質保証書の 内容に変更が	変保証 の品質に適合していることを の有効期限は作成日から14 あった場合は、速やかに報告	ま 保証致します。 年間とし、 皆致します。		
※色付けされた項目:入力必須					作成日 2012年10月24日	
名称	惣菜					
商品名	フレン	チサラダ				
	Ŧ	134-0086				
	住所	東京都	江戸川区臨海田	∏з−6−:	2	
納入会社	会社名	○×食品	品工業(株)			
	担当者	Ц	」田 太郎	E-Mail	<u>vamadaxxx@ooo.co.ip</u>	
	TEL	012-345	-6789	FAX	012-345-6788	
	⊢ .	146-0081				
うべょ キテ	住所	東京都	大田区仲池上1	-21-1	1	
シンル 表示 責任会社 (販売者・製造者・輪入者)	会社名	(株)ブッ				
	担当者	錥	하木 花子	E-Mail	<u>sssooo@xxx.co.jp</u>	
	TEL	03-12				
	..	146-0				
	住所	東京		最終	図加工国を入力	
製造会社	会社名	タカ [.]	製品が最後	に加工	された国を入力してく	ください
	担当者		輸入	品以外	は「日本」となります	す
	TEI	03-				
最終加工国	日本					
最小単位(サイズ、色調等 (写真)	身が判るも	o)	表示ラベ (本製品の表 付、 又は包	ル (示ラベルを貼 (材現品を添付	付、 印刷物の場合は、表示記入欄のコピー等を貼)	

シート1 表紙



シート1 表紙





品質保証書

本設品は、以下の品質に適合していることを保証数します。 品質保証書の有效期限は作成日から1年間とし、 内容に変更があった場合は、達やかに報告致します。

色付けされた項目:人力必須	酒					作成日	2012年10月24日	
名称	惣菜							
商品名	フレン	チサラダ						
	Ŧ	134-0086						
	住所	東京都	江戸	山区臨海	Ŋ3−6−	2		
納入会社	会社名	O×食品	工業(株))				
	担当者	Шi	田 太郎		E-Mail	У	amadaxxx@ooo.co.jp	
	TEL	012-345-	6789		FAX	012-3	45-6788	
	Ŧ	146-0081	2					
うべル表示	住所	東京都	大田国	区仲池上	1-21-1	11		
青任会社 販売者・製造者・輸入者)	会社名	(株)ブッ)	ン・デリカ	テッセン				5555 1010
	担当者	Ĵî;	木 花子		E-Mail		sssooo@xxx.co.jp	
	TEL	03-1234-	5678		FAX	03-12	34-5679	
	Ŧ	146-0081						
	住所	東京都	大田国	区仲池上	1-21-1	11		
製造会社	会社名	タカラ食品	品工業(树	k) 東京	L 工場			
	担当者	佐	藤 一郎		E-Mail	S	ato1234@abc.de.com	
	TEL	03-9876-	5432		FAX	03-98	76-5421	00000
最終加工国	日本						003	
最小単位(サイズ、色調 (写真)	等が判るも			表示う (本製品) 等を貼付	名称25番 原材料名 (小部:5) (小) (小) (小) (小) (小) (小) (小) (小) (小) (小	フレンチ レタス、トマト コン、日こしょ の 駆用をき 2位(Na)、ビ N(グァーガム 20g 要:冷蔵10℃ 要:冷蔵10℃ 来) デッン・デ 東京都大田区	サラダ 、Fレッジング、きゅう 3、食塩 (原州和の) 5、酸料和(フェ)他 5、皮塩(用小石) 5、皮塩(用小石) 5、皮塩(用小石) 5、皮塩(用小石) 5、皮塩(用小石) 5、水色 5 、水色 5 、 5 、水色 5 、 5 、 5 、 5 、 5 、 5 、 5 、 5	nat

品質値	呆証書(原材料仕	様書	書)			項目の通	助 子項目	の追加	項目の	の挿入」	項目の削除		このシートは	まエクセルの	マクロ	を有す	別こしてご利用	Kださい	
原材料 番号	原材料名 (添加物は物質名入力)	全体 での 配合 (%)	部分 毎の 配合 (%)	添加物 の 配合 (%)	添 加 物	非表示 オキ加 トャエ パリ助 ト 利	→括表示名	添加物用 (使用目的])途名 •刘杲}	基原原材ŧ	科名	製造会社 (輸入会社)	原産国	原産地	<u>遺伝干担</u> 組 投 え	_{換え表示} 不 分 別	アレルギー物質 表示対象 (25品目表示) 選択画面表示	特記事項 内容 (有機農産物 等)	証明書の有無
1-0																			
2-0	コンダミ表示あり																		

項目の追加(A) 選択されている項目と同階層に項目を追加します。(兄弟項目の追加) 項目が一つもない場合は1-0を作成します。	〈例1〉1-0 選択時は 2-0 作成。 〈例2〉1-1 選択時は 1-2 作成。
子項目の追加(C) 選択されている項目の下階層に項目を追加します。(子項目の追加)	(例1) 1-0 選択時は 1-1作成。 (例2) 1-1 選択時は 1-1−1作成。
項目の挿入(1) 選択されている項目と同階層の項目を上に作成します。	(例1) 1-0 選択時は 1-0 を挿入し、元の 1-0 は 2-0 へ移動。 (例2) 1-1 選択時は 1-1 を挿入し、元の 1-1 は 1-2 へ移動。
項目の削除(D) 選択されている項目を削除します。	



品質	保証書(原材料(土様	書)			項目	目の道	助 子項目	の追加 項目	の挿入 項目の	削除		このシートは	はエクセルの	マク	口を	有交	加してご利用く
原材料 番号	原材料名 (添加物は物質名入力)	全体 での 配合 (%)	部分 毎の 配合 (%)	添加物 の 配合 (%)	添 加 物	非 オ キ 1 ャ パ リ 1 1	^{®示} 加 工 助 剤	→括表示名	添加物用途名 (使用目的·易累)	基原原材料名	± ∕∰	製造会社 俞入会社)	原産国	原産地	_{遺伝} 組 換 え	7組機 分 別	:表示 不 分 別	アレルギー物質 - 表示対象 (25品目表示) 選択画面表示
1-0	レタス																	
2-0	ŀ マ ŀ																	
3-0	フレンチドレッシング				=	י ע	⇒եւ	マに					ļ					
4-0	胡瓜			1	JC	クル	⊇ມເ	いりが	122112									
5-0	<u>ベーコン</u>				6	ま	đ	(上下と	ごちらの	5)								
6-0						例	J)	1-0を選	択して「									
7-0	食塩								2-0がて	できます								L
8-0	コンタミ表示あり			4														
	項目の追加(A) 子項目の追加(Q) 項目の挿入(I) 項目の削除(D)	選択され 項目が 選択され 選択され 選択され	ಗಿದುತ —ರಕ್ಕ ಗಿದುತ ಗಿದುತ	項目口 小場合 「項目の」 「項目と言	P音/ ま 1 - 下階履 P階層 を削	10月1 0を作 創ご頁 (の項[日 を通 目 を 正 ま す	///UCよす。(72: ます。 追かします。(子 :IC作成します。 。	毎項日の追加) - 項目の追加)	(例1) (例2) (例1) (例2) (例2) (例1) 1 (例2)1	1-0 選 1-1 選 1-1 選 1-1 選 -0 選 -1 選折	初日は 2−01 初時 は 1−2↑ 初時 は 1−1作 初時 は 1−1−1 初時 は 1−10を 初時 は 1−1 を	FDX。 成。 成。 作成。 挿入し、元の1・ 挿入し、元の1・	-0 lt 2-0 へ積 -1 lt 1-2 へ移	^多 動。 動。			

品質	保証書(原材料(土様書	書)			項目	の追加	子項目	の追加	項目	目の挿入	項目の	削除		このシート	はエクセルの	りマク	7日を	有效	加してご利用	K
原材料	原材料名 (添加物は物質名入力)	全体 での 配合 (%)	部分 毎の 配合 (%)	添加物 の 配合 (%)	添加物	非表示 オキゴ ハリゴ ハリゴ	示; 加 工 助 剤	括表示名	添加物用途 (使用目的•劾	洺 ^{果)}	基原原	材料名	; ₹ (∎	製造会社 俞入会社)	原産国	原產地	<u>週</u> 価 組 換 え	了相限 分別	_{え表示} 不分別	アレルギー物質 表示対象 (25品目表示) 選択画面表示	
1-0	גען	40.82 %					レタス			1	レタス		∨食品		日本	北海道					T
2-0	₽₽₽	20.41 %					+7+						∨食品		日本						
3-0	フレンチドレッシング	15.31 %					ドレッ:	シンヴ					Fフード	•	日本						
4-0	胡瓜	15.31 %					きゅう	IJ			胡瓜		∨食品		日本						
5-0	ベーコン	5.10 %					~-=	シ					T食品	C業	日本						
6-0	こしょう白	2.04 %					ÉCU	,1)			白胡椒		E物產		マレーシア						T
7-0	食塩	1.02 %					食塩						B商事		日本						-
8-0	コンタミ表示あり																				Ī
	項目の追加(A) 子項目の追加(<u>C</u>) 項目の挿入(1)	 選択され 選択され 選択され	17118 一つもな 17118 17118	ц ц ц	雪2·		軽● -次原	基原 気料の	原材)情報?	料を加	・ ま それ ⁻	造会 ぞれフ		・ 原) してく 産国に	産国を くださし	入力 \ \).		<u>.</u>		-

選択されてい

項目の削除(D)

て頂きます 県が限定の場合は原産地も入力してください

前見1	朱祉書(原材料)	土種著	書)			項目の	追加	子項目	の追加	項目	目の挿入	、項目の削除	このシートはエク	セルの	マクロを有交	かにしてご 利用く
原材料	原材料名 (添加物は物質名入力)	全体 での 配合 (%)	部分 毎の 配合 (%)	添加物 の 配合 (%)	添 加 物	非表示 オキ加 ヽャエ バリ助 ヽ)	- 一括ā	表示名	添加物用 (使用目的]途名 • 劝果)		フレ 2 ない物菜 原材料名 レタス	ノンチサラダ 	Ð	通伝子組機え表示 組 分 不 換 分 入 別 別	アレルギー物質 表示対象 (25品目表示) 選択画面表示
1-0	U97	40.82 %					レタス					うり、ベーコン、É	3こしょう、食塩、(原材料の			
2-0	۲ <u>-</u> ۲	20.41 %					₽₽₽					- 司リマ八豆、豚(笙) - 日、縁指/N	47で13157、調料1417に21版(は)ビタンハーウランター			
3-0	フレンチドレッシング	15.31 %					ドレッシン	ンヴ				寺バリン眼温(い 素、増粘剤(グァ	(a)、ビジミンC、ノコン E ーガム)、発色剤(亜硝酸N			
4-0	胡瓜	15.31 %					きゅうり				. ;	а)				
5-0	ベーコン	5.10 %					ベーコン	,								
6-0	こしょう白	2.04 %					白こしょう	Э				内容量・100g				
7-0	食塩	1.02 %					食塩				.	内存重:100g 保存方法:要冷闭	蔵10℃以下	_		
8-0	コンタミ表示あり											消費期限:2012.	10.24			
	ウ CLC22B 2015 % BECL22 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ <															

品質	保証書(原材料台	L様著	書)			項	目の礼	ション ション ション ション ション ション ション ション しんしょう しんしょう しんしょう きんしん しんしょう ひょう しんしょう しょう しょう しょう しょう しょう しょう しょう しんしょう しんしょう しんしょう しんしょう しんしょう しんしょう しんしょう しょう しんしょう しょう しょう しょう しょう しょう しょう しょう しょう しょう	の追加	項E	の挿入	項目の削	削除 🛛		このシート(まエクセルの	マク	口を	有效	加してご利用	K
原材料 番号	原材料名 (添加物は物質名入力)	全体 での 配合 (%)	部分 毎の 配合 (%)	添加物 の 配合 (%)	添 加 物	非 オキ トャ パリ トト	€示 加 工 助 剤	一括表示名	添加物用 (使用目的]途名 •劾果)	基原原	材料名	製(輸	造会社 入会社)	原産国	原産地	<u>週</u> 伝 組換え	了粗限 分 別	_{表示} 不分別	アレルギー物質 表示対象 (25品目表示) 選択画面表示	
1-0	レタス	40.82 %						レタス			レタス		∨食品		日本	北海道					
2-0	F∠F	20.41 %						ŀ7ŀ			トマト		∨食品		日本						
8 0	フレンチドレッシング	15.31 %						ドレッシング					Fフード		日本						
3-1	食用植物油脂																				
3-1-1	大豆																				
3-1-2	なたね																				
3-2	ワインビネガー							-	- 次回	<u><u></u></u> 前米	1な2	እ ታገ									
3-2-1	白ワイン							<u>-</u> עי	「山くく」												
3-3	玉葱						_	一八	<u>「</u> 」、「「」、「」、「」、「」、「」、「」、「」、「」、「」、「」、「」、「」、「												
3-4	食塩						6	の構成に	急料	(=	次以	降の順	泉料)を							
3-5	ICAICK							_	くカし	\mathcal{T}	くだる	さい									
3-6	マスタードバウダー									-		<u> </u>									
3-6-1	からし																				
3-6-2	コーンスターチ																				
3-6-3	ウコン色素																				
3-6-4	グァーガム																				
3-7	L-アスコルビン酸ナトリウム																				
4-0	胡瓜	15.31 %						きゅうり			胡瓜		∨食品		日本						
5-0	ベーコン	5.10 %						ベーコン					T食品工	業	日本						-
6-0	こしょう白	2.04 %						白こしょう			白胡椒		E物産		マレーシア						
7-0	食塩	1.02 %						食塩					B商事		日本						
8-0	コンタミ表示あり																				T
							_														-

項目の追加(A) 選択されている項目と同階層に項目を追加します。(兄弟項目の追加) 項目が一つもない場合は1-0を作成します。 (例1) 1-0 選択時は 2-0 作成。 (例2) 1-1 選択時は 1-2 作成。

子項目の追加(<u>C</u>)

選択されている項目の下階層に項目を追加します。(子項目の追加)

(例1)1-0 選択時は 1-1作成。 (例2)1-1 選択時は 1-1-1 作成。

品質	保証書(原材料(土様著	書)			項目のネ	自加 子項目	の追加 耳	目の挿入	項目の調	削除		このシート(はエクセル	, שלי,	יםל	を有	効にしてご利	川用<
原材料番号	原材料名 (添加物は物質名入力)	全体 での 配合 (%)	部分 毎の 配合 (%)	添加物 の 配合 (%)	添 加 物	非表示 括表示名 添加物用途名 (使用目的・効果) 1 や 工 (使用目的・効果) 1 い 和 百 1 い 和 1 1 い 和 1				材料名	製造3 〈輸入3	≷社 ⋛社)	原産国	原産地	<u>週</u> 組 換 え	云了粗 分 別	₩ _{え表示} 不 分 分 別 別	- アレルギー物 表示対象 (25品目表示 選択画面表	臂 5) 示
1-0	L97	40.82 %					レタス		1/97		∨食品		日本	北海道					
2-0	F∠F	20.41 %																	
3-0	フレンチドレッシング	15.31 %																	
3-1	食。月植物油脂	ļ																	
3-1-1	大豆			3	3-C)を選	- 												
3-1-2	な;:ね			. 3	3-1	を選													
3-2	ワーンビネガー			3	3-1	を選	きす 🔤												
3-2-1)												
3-3	±.2																		
3-4 																			
3-0	フレタードバウダー																		
3-6-1	msi.	-																	
3-6-2	~ ~ ~ コ・ンスターチ																		
3-6-3	ウ: 心色素	-																	
3-6-4	グ <mark>・</mark> ーガム																		
3-7	L」 アスコルビン酸ナトリウム																		
4-0	胡瓜	15.31 %					きゅうり		胡瓜		∨食品		日本						
5-0	ベーコン	5.10 %					ベーコン				T食品工業		日本						
6-0	こしょう白	2.04 %					白こしょう		白胡椒		E物產		マレーシア						
7-0	食塩	1.02 %					食塩				B商事		日本						
8-0	コンタミ表示あり																		
	項目の追加(A) 子項目の追加(Q)	選択され 項目が 選択され	いている 一つもな いている	項目と言 い場合 項目の「	『階層 は 1− 下階層	117月を減 0を作成し 副27月目をj	割れします。(兄』 「ます。 追加します。(子	弟項目の追加) -項目の追加)		(例1); (例2); (例1); (例2);	1−0 選択時 1−1 選択時 1−0 選択時 1−0 選択時	は 2-01 は 1-2 1 は 1-1作	作成。 作成。 1成。						

品質(呆証書(原材料 (土様	書)			項目	の追加	子項目	の追加	項E	の挿入	項目の削	削除		このシート(はエクセルの	マク	Пを	有效	加してご利用	<
原材料 番号	原材料名 (添加物は物質名入力) (※リンク参照)	全体 での 配合 (%)	部分 毎の 配合 (%)	添加物 の 配合 (%)	添 加 物	非表 オキ トャ バリ	示 —: 加 工 助 剤	括表示名	添加物用 (使用目的]途名 • 刻 景)	基原原	材料名	‡ (\$	製造会社 俞入会社)	原産国	原産地	_{遺伝} 組 換 え	了組機 分 別	_{表示} 不分別	アレルギー物質 表示対象 (25品目表示) 選択画面表示	
1-0	レタス	40.82 %					1/97				レタス		∨食品		日本	北海道					
2-0	۲ <u>-</u> ۲	20.41 %					+24				₽₽₽		∨食品		日本						
3-0	フレンチドレッシング	15.31 %					ドレッ:	シング					Fフード		日本						
3-1	食用植物油脂																				
3-1-1	大豆																				
3-1-2	なたね																				
3-2	ワインビネガー																				
3-2-1	白ワイン							沃力													
3-3	玉葱							<u>//////</u>													
3-4	食塩							汉	东 加牧	のこ	つい	ては									
3-5	ICAICK				IJ	ふす	™物質	「名の	『名	称』	を入	カし	τ	くださ	6)						
3-6	マスタードバウダー					 آ	민	7 11 わ	『銜』	収タ	7	가이 이 왕百모네	י בעו	1 での							
3-6-1	からし					U	ב הרו ו	 			╶╧╴╱╶		, 1005								
3-6-2	コーンスターチ							入人	JIGC	-迟	慮く/	291	<i>י</i>								
3-6-3	ウコン色素)						
3-6-4	グァーガム																				
3-7	L-アスコルビン酸ナトリウム)															 		•		
4-0	胡瓜	15.31 %					きゅう	IJ			胡瓜		∨食品		日本						
5-0	ベーコン	5.10 %					ベー=	シ					T食品	C業	日本		 		•		
6-0	こしょう白	2.04 %					écu	чЭ.			白胡椒		E物產		マレーシア						
7-0	食塩	1.02 %					食塩						B商事		日本		Ι				
8-0	コンタミ表示あり																				ſ
																					-

項目の追加(A) 選択されている項目と同階層に項目を追加します。(兄弟項目の追加) 項目が一つもない場合は1-0を作成します。 (例1) 1-0 選択時は 2-0 作成。 (例2) 1-1 選択時は 1-2 作成。

子項目の追加(<u>C</u>)

選択されている項目の下階層に項目を追加します。(子項目の追加)

(例1)1-0 選択時は 1-1作成。 (例2)1-1 選択時は 1-1-1 作成。

ひと、くらし、みらいのために ★ ホーム ● お問合せ窓口 ● 大あるご質問 ● サイトマップ ● 点字ダウンロード ● サイ/ 閲覧支援ツール | ● English 文字サイズの変更 標準 大 特大 Q 調べたい語句を入力してください ● 検索 厚牛労働省 ご意見募集やパブリックコメントはこちら 🖬 国民参加の場 istor of Health. Labour and Welfar 政策について 厚生労働省について 統計情報·白書 所管の法令等 テーマ別に探す 報道·広報 申請·募集·情報公開 ホーム>政策について>分野別の政策一覧>健康・医療>食品>食品添加物 食品添加物 健康・医療 ・ 政策について ■トビックス ■通知等 ■審議会関連 ■関連情報 分野別の政策一覧 GO TO ENGLISH ▶ 添加物に関する 添加物の名称については ·健康·医療 厚牛労働省のHPから ·健康 添加物リストのリンクがあるので ,食品 基準 ご参照ください , 医療 ■指定添加物リスト(規則別表第1) ▶ 医療保険 ■ 添加物使用基準リスト ▶ 医薬品·医療機器 ■ 既存添加物名簿 ▶ 子ども・子育て ◎ 既任ぶ加物石溝の一部で以上する件及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について(平成23年5月6日) [81.1KB] ᡚ「「医薬品的効能効果を標慮うしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)」の食品衛生法上の取扱いの改正について」の一部改正について(平成23年6月 ▶ 福祉·介護 23H) [168KB] ▶ 雇用·労働 (参考) ▶ 年金 ● 保健機能食品であってカブセル錠剤等通常の食品形態でない食品の成分となる物質の指定及び使用基準改正に関する指針について ・他分野の取り組み ● 食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針について ●組織別の政策一覧 各種助成金・奨励金等の制度 >トピックス ● 審議会·研究会等 ■ 国際汎用添加物の指定の流れ(ロードマップ) [205KB] >国会会議録
番号	名称	品 名/別 名	簡略名又(は類別 名	基原·製法·本質	用途	備考
96	クチナシ青色素 (クナナンの果実から得られ たイリドイド配糖体とタンバ ク質分解物の混合物にβ-グル コシダーゼを添加して得られ		クチナシ クチナシ色素	アカネ科クチナシ(<u>Gardenia</u> <u>augusta</u> MERRILL var. <u>grandiflora</u> HORT., <u>Gardenia jasminoides</u> FLLIS)の果実より 微温時水で	着色料	Gardenia blue
	たものをいう。)				ま『名称 』 ナシ ^{伝表(}	〕を入力 ^{の場合}
97	クチナシ赤色素 (クチナンの果美から得られ たイリドイド配糖体のエステ ル加水分解物とタンバク質分 解物の混合物に <i>B</i> -グルコシダ ーゼを添加して得られたもの		クチナシ クチナシ色素	「」「」」「」」」「」」」「」」「」」「」」「」」「」」「」」「」」「」	りょうしょう りは「クチ りしてくだ	ナシ青色素」 ざさい
	2(1).)			解物の混合物に、カイクルコンメ ーゼを添加した後、分離して得 られたものである。赤色を呈す る。		
98	クチナシ黄色素 (クチナシの果実から得られ た、クロシン及びクロセチン を主成分とするものをい う。)		カロチノイド カロチノイド色 素 カロテノイド カロテノイド色 素 クチナシ クチナシ色素	アカネ科クチナシ(<u>Gardenia</u> <u>augusta</u> MERRILL var. <u>grandiflora</u> HORT., <u>Gardenia jasminoides</u> ELLIS)の果実より、室温時水若 しくは含水エタノールで抽出し て得られたもの、又はこれを加 水分解して得られたものであ	着色料	Gardenia yellow

品質(呆証書(原材料仕	L様著	書)			項目	目の追	加子項目	の追加	項目	の挿入	項目の剤	削除		このシート(はエクセルの	マク	'ロを	有效	加してご利用	K
The states of		A 14				非妻	क्र	47 -	Ver de verte de		+	Labora An				FE AN IN	遺伝	子粗換	え表示		T
原材料 番号	原材料名 (添加物は物質名入力)	全体 での 配合 (%)	部分 毎の 配合 (%)	添加物 の 配合 (%)	添加物	オ キ ۱ ヤ パ リ ۱ ۱	加 工 助 剤	一括表示名	;添加物用。 (使用目的・	1)送 ² 4 · 劝 里)	基原原	树科名	÷ (1)	短会社 认入会社)	原産国	原産地	組換え	分 別	不 分 別	アレルキー物質 表示対象 (25品目表示) 選択画面表示	
1-0	L97	40.82 %					L	<i>1</i> 97			レタス		∨食品		日本	北海道					Τ
2-0	ŀ√ŀ	20.41 %					ŀ	∼ ŀ			ŀ7ŀ		∨食品		日本						
3 0	フレンチドレッシング	15.31 %					۲	レッシング					Fフード		日本						
3-1	食用植物油脂																				
3-1-1	大豆																				
3-1-2	なたね																				
3-2	ワインビネガー				ľ																
3-2-1	白ワイン						<u> </u>	次以降	の原	誕	情報	なる	、カ								
3-3	玉葱					•		/////		V1-1			~~								
3-4	食塩																				
3-5	ICAICK																				
3-6	マスタードバウダー																				
3-6-1	からし																				
3-6-2	コーンスターチ																				
3-6-3	ウコン色素																				
3-6-4	グァーガム																				
3 7	L-アスコルビン酸ナトリウム																				
4-0	胡瓜	15.31 %					ŧ	რობი			胡瓜		V食品		日本						
5-0	ベーコン	5.10 %					^	י-שא					T食品]	莱	日本						
6-0	Cluòé	2.04 %					É	eluzð			白胡椒		E物産		マレーシア						
7-0	食塩	1.02 %					f	1/2					B商事		日本			<u> </u>			
8-0	コンタミ表示あり																				
	項目の追加(A)	選択され 項目が・	れている 一つもな	項目と同 11、場合	階層 よ 1 -	 1頁 0を	目を追; 作成しま	カルます。(兄! ます。	弟項目の追	≜力D)		(例1); (例2);	1-0 選 1-1 選	沢時は 2-0 作 沢時は 1-2 作	F成。 F成。						

子項目の追加(C)

選択されている項目の下階層に項目を追加します。(子項目の追加)

(例2) 1-1 選択時は 1-2 作成。

(例1) 1-0 選択時は 1-1作成。 (例2) 1-1 選択時は 1-1-1 作成。

品質	呆証書(原材料(土様	書)			項目の	の追加	子項目	の追加	項目	の挿入	項目の削	削除		このシートは	はエクセルの	マク	ロを	有効	にしてご利用く
百大大地	臣 七地之	A/+	並 尼八、	(天-hatta		非表示	÷	.≠ <i>二</i> ₽	送 turtu 田	1.6.5	+ E E	1++401-47	#	104.44	原去团	百去地	温 伝言	P粗換え	表示	
番号	^{原11174} 石 (添加物は物質名入力)	王14 での 配合 (%)	部 毎の 配合 (%)	か加物 の 配合 (%)	添加物	オキ 力 1 ヤ ゴ バリ 野 1 1 斉	—————————————————————————————————————	<u>इ</u> रगय्त	/添加140円 (使用目的・	1)志-石 • 効果)	<u> </u>	171777-75	÷ (1)	^{夏逗} 丢社 前入会社)	原性国	尿性地	組 換 え	分 別	不 分 別	アレルキー 初日 表示対象 (25品目表示) 選択画面表示
1-0	レタス	40.82 %					レタス				レタス		∨食品		日本	北海道				
2-0	F-2F	20.41 %	5				トマト				ŀ7ŀ		V食品		日本					
3-0	フレンチドレッシング	15.31 %					ドレッシ	ング					Fフード		日本					
3-1	食用植物油脂		10.12 %																	
3-1-1	大豆																			
3-1-2	なたね																			
3-2	ワインビネガー		2.60 %																	
3-2-1	白ワイン								一次	」 回	芝う	配合	涿	な 入っ	ታ					
3-3	玉葱		1.93 %				生二日				ハーマノ カーボコイ				し - ノ +ビ +	-1 \				
3-4	食塩		0.47 %				表可	5 I C	10%	$ \Psi $	り皆らす	コぞく	±八		- <i>< /</i> 20	:01				
3-5	ICAICK		0.12 %						3-17	から	3-7 <i>σ</i>)部分西	記合の	の合計力	ĵ۲					
3-6	マスタードバウダー		0.06 %							3-0	- つの配	合とな	りま	्व						
3-6-1	からし										20		20							
3-6-2	コーンスターチ					L														
3-6-3	ウコン色素																			
3-6-4	グァーガム																			
3-7	ヒーアスコルビン酸ナトリウム		0.01 %	J																
4-0	胡瓜	15.31 %					きゅうり				胡瓜		V食品		日本					
5-0	ペーコン	5.10 %	5				~-=)					T食品]	_業	日本					
6-0	こしょう白	2.04 %	5				ÉCUJ	3			白胡椒		E物産		マレーシア					
7-0	食塩	1.02 %					食塩						B商事		日本					
8-0	コンタミ表示あり																			
	項目の追加(A) 子項目の追加(<u>C</u>)	選択され 項目が 選択され	hている 一つもな hている	項目と言 い場合 項目の	階層 ま 1- 下階層	こ項目な 0を作成 別ご項目	を追加しま なします。 を追加しま	す。(兄! ます。(子	弟項目の〕 「項目の追	自力D) 力D)		(例1) 1 (例2) 1 (例1) 1 (例2) 1	-0選 -1選 -0選	沢時は 2−0 作 沢時は 1−2 作 沢時は 1−1 作	作成。 作成。 					

品質(保証書(原材料(土様	書)			項	目の道	abn 子項目	の追加	項目(の挿入	項目の削	除		このシート(はエクセルの	マクロ	を有効	効にしてご利用 ・	-
原材料 番号	原材料名 (添加物は物質名入力)	全体 での 配合 (%)	部分 毎の 配合 (%)	添加物 の 配合 (%)	添 加	非录 オキ 1 ヤ	表示 加 エ	一括表示名	添加物用 (使用目的-	途名 · 劝果)	基原原	材料名	;‡ (≢	製造会社 俞入会社〉	原産国	原産地	_{遺伝子:} 組 換	間換え表示 分 不 分 分	- アレルギー物質 - 表示対象 (25品目表示)	
					物	יני וו	助 剤													
1-0	レタス	40.82 %						レタス		L	レタス									
2-0	F∠F	20.41 %						トマト		ł	ŀマŀ									
3-0	フレンチドレッシング	15.31 %					I	ドレッシング						一次	い除の	其原層	itt	と赵	<u>ቅእ</u> ታ	
3-1	食用植物油脂		10.12 %										ŧ	—~~~~ 丙丙++			Z∉	1 ∃玄		
3-1-1	大豆									7	大豆		至.	宗 宗的	科Cる	5 (0)	の 同		小生初の	
3-1-2	なたね									t	なたね			一般	名称を	人力し	, T <	くだ	さい	
3-2	ワインビネガー		2.60 %																	
3-2-1	白ワイン									k	ぶどう									
3-3	玉葱		1.93 %							3	玉葱									
3-4	食塩		0.47 %							3	海水									
3-5	ICAICK		0.12 %							1	EWIEK									
3-6	マスタードバウダー		0.06 %																	
3-6-1	からし									1	からし									
3-6-2	コーンスターチ									8	とうもろこし									
3-6-3	ウコン色素									ŗ	לבל									
3-6-4	グァーガム									4	ヴァー									
3-7	L-アスコルビン酸ナトリウム		0.01 %	5						ł	とうもろこし									
4-0	胡瓜	15.31 %					ē	きゅうり		Ē	胡瓜	1	√食品		日本					
5-0	ベーコン	5.10 %						ベーコン				٦	T食品	L業	日本					
6-0	こしょう白	2.04 %						白こしょう		E	白胡椒	E	E物産		マレーシア					
7-0	食塩	1.02 %]	食塩				E	B商事		日本					
8-0	コンタミ表示あり																			
	項目の追加(A)	┃ 選択され 項目が	れている 一つもな	項目と同 い場合	階層 は 1 -	1] 1] 1] 1]	目を追 作成し	訪します。(兄! ます。	弟項目の追	自力D)		(例1) 1· (例2) 1·	-0 選 -1 選	択時は 2-0↑ 択時は 1-2↑	乍成。 乍成。					
	子項目の追加(<u>C</u>)	選択され	れている	項目の1	下階層	副ご頂	目を追	追加します。(子	項目の追加	ታዐ)		(例1) 1· (例2) 1·	-0 選 -1 選	択時は 1-1作 択時は 1-1-1	≅成。 ──作成。					

品質	呆証書(原材料 (土様	書)			項	目の追	加子項目	の追加	項目	の挿入	項目の削	削除		このシート(はエクセルの	マク	口を	有交	加してご利用	 <
E ++01	西北地 々	A/+	# P /5			非新	表示	11 ± - 0			医去地	遺伝	子組換	え表示		T					
番号	原4444名 (添加物は物質名入力)	王1年 での 配合 (%)	部方 毎の 配合 (%)	添加物 の 配合 (%)	冻 加 物	オキ 1 や パリ 1 1	加 工 助 剤	一括表示名	/까/加丹约丹 (使用目的	13速~6 • 効果)	举 原 原	4M#426	# (\$	80回云和 前入会社)	原度国	原度地	組 換 え	分 別	不 分 別	アレルキー物質 表示対象 (25品目表示) 選択画面表示	:
1-0	レタス	40.82 %			L	タス	日本	北海道													
2-0	F∠F	20.41 %					ŀ	가		日本											
3-0	フレンチドレッシング	15.31 %					۲	レッシング				日本									
3-1	食用植物油脂		10.12 %	6										(N.			
3-1-1	大豆				<u> </u>						大豆	לעאק				0	大豆				
3-1-2	なたね				<u> </u>						なたね	EU				0					
3-2	ワインビネガー		2.60 %	6	<u> </u>	/															
3-2-1	白ワイン				<u> </u>				+	+			- 11								
3-3	玉葱		1.93 %	6	<u> </u>				ź	赴厉	₹ 県 れ	オ料7	ינ								
3-4	食塩		0.47 %	6					アレ	リル	ギー	表示	. 文寸:	象			.				
3-5	iewiek		0.12 %	6					/ 0	, v +	, - , ,			~~			.				
3-6	マスタードバウダー		0.06 %	6						t	50	14					.				
3-6-1	からし							遺	伝子	·組。	み換	え表	示	家校							
3-6-2	コーンスターチ								+ 2/	う言			0								
3-6-3	ウコン色素						0	场口に	720		ヨギロ~	セヘノ	JC	ノCト	GUI						
3-6-4	グァーガム																				
3-7	L-アスコルビン酸ナトリウム		0.01 %	6	<u> </u>						とうもろこし	,			中国				0		
4-0	胡瓜	15.31 %			<u> </u>		đ	*# 3 9			胡瓜		V食品		日本						
5-0	ベーコン	5.10 %			<u> </u>		~	ペーコン					T食品]	_業	日本						
6-0	こしょう白	2.04 %			<u> </u>		É	ieluið			白胡椒		E物產		マレーシア						
7-0	食塩	1.02 %					Í	塩					B商事		日本						
8-0	コンタミ表示あり																				
	項目の追加(A)	選択され 項目が 選択され	わている 一つもな わている	項目と言 い場合 項目の「	那皆層 ま 1− 下階履	月 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	目を追; 作成しま 9月を追	かします。(兄! ます。 けかします。(子	弟項目のi -項目のia	宣力o) 力o)		(例1) 1 (例2) 1 (例1) 1	-0 選 -1 選 -0 選	沢時は 2-0 f 沢時は 1-2 f 訳時は 1-1作	作成。 作成。 E成。						

子項目の追加(<u>C</u>)

目の下階層に項目を追加します。(子項目の追加)

(例2)1-1 選択時は1-1-1 作成。



品質	呆証書(原材料(土様著	書)			項目	目の追加	加 子項目	の追加	項目	の挿入	項目の削	削除		このシート(まエクセルの	マク	'ロを	有效	にしてご利用	∄ <
原材料	原材料名	全体	部分	添加物	添	非表	眎	一括表示名	添加物用	途名	基原原	材料名	#	過過会社	原産国	原産地	遺伝	子組換表	表示	アレルギー物質	
番号	(添加物は物質名入力)	での 配合 (%)	毎の 配合 (%)	の 配合 (%)	加 物	オ キ 1 ヤ パ リ 1 1	加 工 助 剤		(使用目的・	· 対 県)			(∰	前入会社)			組 換 え	分 別	不 分 別	表示対象 (25品目表示) 選択画面表示	112
1-0	レタス	40.82 %					Ŀ.	97			レタス		∨食品		日本	北海道					
2-0	F∠F	20.41 %					۲s	71			ŀ7ŀ		∨食品		日本						
3-0	フレンチドレッシング	15.31 %					۴۱	パシング					Fフード		日本						
3-1	食用植物油脂		10.12 %																		
3-1-1	大豆				1														•>	大豆	
3-1-2	なたね							_					_ .						Ч		7
3-2	ワインビネガー		2.60 %		Ī				アレ	ル=	モー	肳筫	を	人刀							
3-2-1	白ワイン				Ī		1	義務7日	日お	よる	7 影響局	訪18	2品	日に-	ついて						
3-3	玉葱		1.93 %		I		5	いたま	オス・		>/	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	$\overline{}$	ノださ	·/ \						
3-4	食塩		0.47 %					家田	9 0.	岉∟											
3-5	ICAICK		0.12 %				例夕	ト規定に	こ定め)5	れた	アレノ	レキ	- 「魚	「八魚						
3-6	マスタードバウダー		0.06 %					がま	えて		キ ス	カレフ	$\tau \dot{\zeta}$	ださい	.)						
3-6-1	からし							15 0	1	00	077.										
3-6-2	コーンスターチ																	0			
3-6-3	ウコン色素										עבע										
3-6-4	<i>ヴァー</i> ガム										グァー										
3-7	Lーアスコルビン酸ナトリウム		0.01 %								とうもろこし				中国				0		
4-0	胡瓜	15.31 %					き	ゅうり			胡瓜		V食品		日本						
5-0	ベーコン	5.10 %					~	-=2					T食品」	_業	日本						
6-0	こしょう白	2.04 %					é	ವರಿಚಿತ್ರಿ			白胡椒		E物産		マレーシア						
7-0	食塩	1.02 %					食	塩					B商事		日本						
8-0	コンタミ表示あり																				
	項目の追加(A)	選択され 項目が・	いている 一つもな	項目と言 い場合	」 階層 よ 1 -	ご項) を作	目を追力 作成しま	心ます。(兄ぅ す。	弟項目の追	<u>自</u> 力D)		(例1) 1 (例2) 1	1-0 選 1-1 選	沢時は 2-0 作 沢時は 1-2 作	作成。 作成。						-

子項目の追加(<u>C</u>)

選択されている項目の下階層に項目を追加します。(子項目の追加)

(例1)1-0 選択時は 1-1作成。 (例2)1-1 選択時は 1-1-1 作成。

品質	呆証書(原材料	4仕様	톸)		項目の	D追加	項目の削除		このシート	はエクセルの	マクロ	を有交	かにしてご利用く			
原材料 番号	原材料名 (添加物は物質名入力)	全体	部分	添加物	非表示	_	括表示名	添加物用	途名 基原原	材料名	しまた しまた しまた しまた しまた しまた しまた しまた しまた しまた	原産国	原産地	這在子和 組	i操 _{え表示}	- アレルギー物質 - 表示対象 (25品目表示)
			ア	レノ	レギ	一牧	の質の)入力	〕方法					換 え ⁸	分 ^川 別	選択画面表示
1-0	レタス	入7	カしア	こいも	こルを	選扎	RUT	「選択	マ画面表	ज्ञ		日本	北海道			
2-0	F∠F	のボ	タンズ	タクレ	しいた) ਰ ਟ	ストス・	カ面で	「が出て	きます		日本				
3-0	フレンチドレッシング	/ ≣t	<u>, भ</u> त	רי <u>ב</u> י	יריך דיוויין	ビー	からに	ゴー	… つた			日本				
3-1	食用植物油脂	02	(=)			T	彻貝に	- ノ エ - ノ ギ	タノをし							
3-1-1	大豆			選択	をク	שר	200	.くに	90			アメリカ			0	大豆
3-1-2	なたね										/	EU			0	
3-2	ワインビネガー															
3-2-1	白ワイン						71 J.Z.	45 <i>6</i> 77 1	した) - コンテンティー			דעיפר				
3-3	玉葱		1.93 %				ドレルモー	*彻其八								
3-4	食塩		0.47 %				르고니다	新一物質	· ·						_	
3-5	ICAICK		0.12 %					1 10A .=		E tora	_	1				
3-6	マスタードバウダー		0.06 %					凌	11 めわび	11 7.012						
3-6-1	からし						🗌 អ	9	🗆 いか	🗌 キウイ	í 🛛 🗹	「大豆」	🗌 やまい	5		
3-6-2	コーンスターチ								L 136	日牛肉		劉肉	ロれだ			
3-6-3	ウコン色素										_	1 / Kiris				
3-6-4	グァーガム							11	∐ z0	L (3#	. L	脉肉	ロセッチン	/		
3-7	レーアスコルビン酸ナトリウム	<u> </u>	0.01 %				日落	花生	🗆 オレンジ	🗆 さけ		まつたけ	🗆 バナナ			
4-0	胡瓜	15.31 %				きゅ		- 介澤百								
5-0	ベーコン	5.10 %				~~-		171 X 9								
6-0	こしょう白	2.04 %				ÉC					_					
7-0	食塩	1.02 %				食塩					選	訳	キャント	211		
8-0	コンタミ表示あり															
	項目の追加(A)	選択され 項目が-	1ている項 一つもなし	〔目と同階 \場合は1	層 3項目な -0を作成	5追加し 処ます	ます。(兄身 。	病項目の追	<u>1</u> 70)	(例1)1−0 選 (例2)1−1 選	沢時は 2-0 (沢時は 1-2 (作成。 作成。				
	子項目の追加(0)) 選択され	1711る功 	1日の下降	「「」「「」」	を追加し	します。(子)	項目の追加	ja)	(例1) 1-0 選 (例2) 1-1 選	択時は 1−1件 択時は 1−1−	F成。 1 作成。				

品質	呆証書(原材料 (土様著	書)			項	目のテ	追加 子項目	の追加	項目	の挿入	項目の剤	削除		このシート	はエクセルの	マク	пを	有郊	加してご利用	K
原材料	原材料名	全体	部分	汤加物	×	非新	表示	一托表元名	沃加物田	日途夕	其百百	材料名	4	此告会社	百在国	百产地	遺伝	子粗換	と表示	マレルギー物質	Ī
#50/144 番号	471144日 (添加物は物質名入力)	王14 での 配合 (%)	曲の 配合 (%)	の 配合 (%)	加物	オキ 1 ヤ パリ 1 1	加工助剤	19360140	,33,0011971 (使用目的	□.∞-□ •効果)	20707	1414-0	* (1)	(道云社) 前入会社)	师座国	57/至4世	組 換 え	分 別	不分別	アレルモー (8) 表示対象 (25品目表示) 選択画面表示	
1-0	レタス	40.82 %						レタス			レタス		∨食品		日本	北海道					
2-0	F∠F	20.41 %						F∠F			トマト		∨食品		日本						
3-0	フレンチドレッシング	15.31 %						ドレッシング					Fフード		日本						
3-1	食用植物油脂		10.12 %																		
3-1-1	大豆										大豆				アメリカ				0	大豆	
3-1-2	なたね										なたね				EU				0		
3-2	ワインビネガー		2.60 %																		
3-2-1	白ワイン														フランス						
3-3	玉葱		1.93 %		_	- Y	יוס	小咚百	\mathbb{R}	百成		テス・	h		日本						
3-4	食塩		0.47 %		_	-1)	~ ビ	ヘレ ┯/示1	40,00	JT 19		1///	J		日本						
3-5	iewiek		0.12 %												日本						
3-6	マスタードバウダー		0.06 %																		
3-6-1	からし										からし				カナダ						
3-6-2	コーンスターチ										とうもろこし				アメリカ			0			
3-6-3	ウコン色素										ウコン										
3-6-4	<i>ヴァ</i> ーガム										グァー										
3-7	L-アスコルビン酸ナトリウム		0.01 %								とうもろこし				中国	<u></u>			0		
4-0	胡瓜	15.31 %						きゅうり			胡瓜		V食品		日本						
5-0	ベーコン	5.10 %						ベーコン					T食品]	莱	日本						
6-0	cluðé	2.04 %						白こしょう			白胡椒		E物產		マレーシア						
7-0	食塩	1.02 %						食塩					B商事		日本						
8-0	コンタミ表示あり																				
	項目の追加(A)	選択され 項目が	っている 一つもな	項目と言]階層 ま 1-	1] 1] 1] 1]	目を〕 作成し	自力します。(5 ノます。	弟項目のう	追力0)		(例1) 1 (例2) 1	1-0 選 1-1 選	沢時は 2-0 ′ 沢時は 1-2 ′	作成。 作成。						

子項目の追加(<u>C</u>)

選択されている項目の下階層に項目を追加します。(子項目の追加)

(例1)1-0 選択時は1-1作成。 (例2)1-1 選択時は1-1-1 作成。

品質	呆証書(原材料	土様	書)			項目	目の追	加子項目	の追加	項E	の挿入	項目の剤	削除		このシート(はエクセルの	マク	口を	有交	加してご利用	K
百++**	百+++約-2	A/+	並 図八5	(チhother		非表	眎	. 长主二次	(チャッサカ 田	1.6.5	# 6 6	1+++1-42		레녹스되	百五回	百去地	遺伝	子粗機	え表示		T
番号	原約42-56 (添加物は物質名入力)	王1年 での 配合 (%)	部 毎 の 配 合 (%)	ぶかい初 の 配合 (%)	加物	オキ 1 や パリ 1 1	加 工 助 剤	一括卖小石	(使用目的)	1)志治 • 効果)		17/1743-20	; (∎	^{要逗会社} 俞入会社)	原性国	原性地	組 換 え	分 別	不 分 別	アレルキー物質 表示対象 (25品目表示) 選択画面表示	
1-0	८७२	40.82 %					L	<i>ゆ</i> ス			レタス		∨食品		日本	北海道			<u></u>		-
2-0	トマト	20.41 %					ŀ	고ト			トマト		∨食品		日本						T
3-0	フレンチドレッシング	15.31 %					۲	レッシング					Fフード		日本						Ĩ
3-1	食用植物油脂		10.12 %																		T
3-1-1	大豆										大豆				ፖ አሀ力				0	大豆	T
3-1-2	tateta										なたね				EU				0		T
3-2																					Τ
3-2-1		么丙			<u></u>	Ē		- -			ぶどう				フランス						
<mark>3-3</mark>	一次以降	年	科()	リ	生	土	8	ヘリ			玉葱				日本						Τ
3-4	アレルギー	もし	~<12	\$遺	'굽-	子糸	且み	換えの			海水				日本						Ι
<mark>3-5</mark>	文寸多	€ M	うわれ	1	$\sum_{i=1}^{n}$	$\overline{\mathbf{T}}$	は				ICAICK				日本						
3-6	「日本日け	גיי <i>א</i> ד ג	יאט	エーデ	まる	· 石L		.ます													
3-6-1	尿圧回る		עישיו		JJI	ŖV	ιC	/ A 9			からし				カナダ						
3-6-2			•		+						とうもろこし	L			7 <i>አ</i> ሀታ			0			
3-6-3	ウコン色素										לבל										
3-6-4	<i>ヴァ</i> ーガム										ヴァー										
3-7	L-アスコルビン酸ナトリウム		0.01 %								とうもろこし	L			中国				0		
4-0	胡瓜	15.31 %					ŧ	რობი			胡瓜		∨食品		日本						
5-0	ベーロン	5.10 %					~	י-שט					T食品	L業	日本						
6-0	eluðé	2.04 %					É	BEUJA			白胡椒		E物産		マレーシア						
7-0	食塩	1.02 %					Í	這					B商事		日本						
8-0	コンタミ表示あり																				
	項目の追加(A)	選択され 項目が	れている 一つもな	項目と言 い場合]階層 ま1-	J頁目 0を作	目を追け 「成しま	カルます。(兄彡 ます。	弟項目の〕	宣力口)		(例1): (例2):	1-0 選 1-1 選	択時は 2-0↑ 択時は 1-2↑	乍成。 乍成。						
	子項目の追加(<u>C</u>)	選択され	れている	項目の「	下階層	副ご頂	目を追	助します。(子	項目の追	九0)		(例1) (例2)	1-0 選 1-1 選	択時は 1-1作 択時は 1-1-1	≡成。 L 作成。						

品質	保証書(原材料(土材	۲	目の	追加 子項目	の追加			特	記事項				1利用	ください	
原材料 番号	原材料名 〈添加物は物質名入力〉	添加物	非 オキ ハリ ハリ	表加工助剤	- 一括表示名	添加物用途 (使用目的•易!	アレルギー物質 表示対象 (25品目表示)		内 (有機農				証 明 書	-物質 「像 表示)	特記事項 内容 (有機農産物等)	証明書の有無
1-0	レタス				レタス		選択画面表示						有			
2-0	ŀ√ŀ				トマト								無	-		
3-0	フレンチドレッシング				ドレッシング											
3-1	食用植物油脂															
3-1-1	大豆	ļ						ゼラチン:	高度に精錬	製のため表	₹示イ	要				
3-1-2	なたね	.														
3-2	ワインビネガー															_
3-2-1	白ワイン	.											€ラアン: 痛夜に着機のたる点示∓要	J		
3-3	玉葱						主忍		日 本							
3-4	食塩						海水		日本							
3-5							ICAICS		日本							
3-6	マスタードバウダー			-							<u> </u>					
3-6-1	からし	ļ														
3-6-2	コーンスターチ					_						0				
3-6-3	ウコン色素				表	示不可	要なアレル	ノギーに	ついて	-						
3-6-4	グァーガム					の表示	が不更たて	フ ル ギー	があス	信合						
3-7	L-アスコルビン酸ナトリウム				₹₹UU'							0				
4-0	胡瓜					アレル	キー物質の	順には人	リら d.							
5-0	ベーコン			ţ	持記事項	の欄に	こその理由と	:共に記入	、してく	ださい						
6-0	こしょう白															
7-0	食塩															
8-0	コンタミ表示あり															
	項目の追加(A) 子項目の追加(Q)	選択) 语口 選択	!され !: !され	ている +.+ ている	5項目と可階層に ミッ+8~1+・・~ 5項目の下階層に	項目を追加しま ****=** 項目を追加し	ます。(兄弟項目の追加 ます。(子項目の追加)	1 (例1)1-0 選択 (例2)1-1 選択 (例1)1-0 選択 (例1)1-0 選択 (例2)1-1 選択	時は 2-0 作成。 時は 1-2 作成。 時は 1-1作成。 時は 1-1-1 作	, , , ,						

品質	保証書(原材料(仕様	書)			項目	の追加	子項目	の追加	項目	の挿入	項目の調	削除		このシート(はエクセルの	マク	Dを	有交	加ましてご	利用<
			+R/5			非表示	ī.	K+= 5	200 	1 14 5	# 6 6	added to			E + E	医支持	遺伝	子粗換オ	と表示		
原材料 番号	原約44名 (添加物は物質名入力)	(%) (%) (%)	部分 毎の 配合 (%)	添加物 の 配合 (%)	添加物	7 4 1 1 4 1 1 9 1 1 1 3	 加 工 助	'括表示名	深加1初用 (使用目的	日)迷~石 • 効果)		M#¥ 2 6	4 (1	≌逗会社 輸入会社)	原庭国	原産地	組 換 え	分 別	不 分 別	アレルギー 表示対象 (25品目表 選択画面:	物質 豪 示) 表示
1-0	 レタス	40.82 %			.		L97	ζ.			レタス		∨食品		日本	北海道					
2-0		20.41 %			1		+ ۲۲											åi			
3-0	フレンチドレッシング	15.31 %					ドレッ	シング													
3-1	食用植物油脂		10.12 %	5								汤	初	物の	青報を	入力					
3-1-1	大豆				1	·						添加/	tか オ	テスカ	した行じ		<u>۲</u>				
3-1-2	なたね				1					7	ゎ ヸヿノ	//////////////////////////////////////	7/1/2 士				, 	<u>+</u> /,	- م	-88	
3-2	ワインビネガー		2.60 %	5	1					20	り凹じさ	5平・	1史	用用过	を入力	し、添	ΠΠ	捌(J)1	阑	
3-2-1	白ワイン				1							に	08	そ入力	してくオ	ごさい					e
3-3	玉葱		1.93 %	\$						亟₂≥	う率に	は しちょう しょう しんしょう しんしょう しんしょう しんしん しんしょう しんしん しんしょう しんしょ しんしょ	31(0%1	対する	配合を	Л	カ	レ	τ	
3-4	食塩		0.47 %	5						/	ださ		」、 小、米	方方的に	1 位まで	スカズ=	×:	/ ≠	εì	-	
3-5	ICAICK		0.12 %	5							100		う女	11元为4	$+ \square \land \land$	ЛЛСС	20	89)	J	
3-6	マスタードバウダー		0.06 %	5																	
3-6-1	からし										からし				カナダ						
3-6-2	コーンスターチ										とうもろこし	,			アメリカ			0			
3-6-3	ウコン色素			0.0085 %	0		נבל	/色素	着色料		ウコン										
3-6-4	グァーガム			0.0013 %	0		増粘剤	利(グァーガム)	増粘剤		グァー										
3-7	レーアスコルビン酸ナトリウム		0.01	0.0110 %	0		ビタミ	:20	賦活剤		とうもろこし	,			中国				0		
4-0	胡瓜	15.31 %					きゅう	ji J			胡瓜		∨食品		日本						
5-0	ベーコン	5.10 %			1		~-:						T食品	L業	日本			•			
6-0	こしょう白	2.04 %					É.	JUŽ			白胡椒		E物産		マレーシア			0			
7-0	食塩	1.02 %					食塩						B商事		日本						
8-0	コンタミ表示あり																				
	項目の追加(A) 	 選択され 選択され	- っている ーつもな っている	・ 項目と同 にい場合 項目の「	可階層 ま 1- 下階層	りに項目 0を作り 副こ項目	・ を追加し 成します]を追加	_ます。(兄. 。 します。(子	・ 弟項目の; -項目の追	追加) (九0)		(例1) 1 (例2) 1 (例1) 1 (例2) 1	-0 選 -1 選 -0 選選	択時は 2-01 択時は 1-21 択時は 1-11	* 作成。 作成。						



品質	保証書(原材料(土様著	書)			項目	の追加	子項目	の追加	項目	の挿入	項目の削	削除		このシート(はエクセルの	マク	ロを行	有效	にしてご利	/用<	
西 +++11	西 井北町内	A/+	並 図八、	(チhoth		非表示	7	L L L L	泽 that the 田		+ E E	++401.27			百去回	百去地	遺伝:	子粗換え	表示	71.0.4%. ##		
番号	原4144名 (添加物は物質名入力)	11 での 配合 (%)	部 7 毎の 配合 (%)	添加物 の 配合 (%)	冻 加 物	オキナ 1 や = バリ目 1 1 章	→, 加 工 助 削	括求不治	(使用目的•:)述"石 翔星)	查原原 	14774-75	ä (⊈	段逗罢在 俞入会社)	原度自	原度地	組 換 え	分 別	不 分 別	アレルキー初 表示対象 (25品目表示 選択画面表:	」 (示	
4-0	₩ THU	15.31 %					きゅうい	4			加朋友		₩食品		日本			_				
5-0	ベーコン	5.10 %					~-=	ン	小 日本 日本 日本 所内 万余以力 所内 所内 ブラジル 「 所内 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「 「													
5-1	豚ばら		4.50 %	5							豚肉				アメリカ					豚肉		
5-2	食塩		0.05 %	5	-										ブラジル							
5-3	添加物製剤				-																	
5-3-1	グリシン			0.0130 %	0		調味料	(アミノ酸等)	調味料		合成											
5-3-2	酢酸ナトリウム			0.0080 %	0		調味料	(アミノ酸等)	調味料		合成											
5-3-3	グルタミン酸ナトリウム			0.0018 %	0		調味料	(アミノ酸等)	調味料		合成											
5-3-4	リン酸三ナトリウム			0.0005 %	0		調味料	(アミノ酸等)														
5-4	塩漬剤製剤																					
5-4-1	食塩										夃	€na	תח	うけい	情報な	፡ እ ታ						
5-4-2	ポリリン酸ナトリウム			0.0090 %	0		リン酸	塩(Na)				くうて		ᠳᡄᠳᠳ ᡰ᠋ᡬᡱᠬ᠆᠇᠊								
5-4-3	メタリン酸ナトリウム			0.0050 %	0		リン酸	塩(Na)				次宗	不斗/									
-5	亜硝酸ナトリウム			0.0001 %	0		発色剤](亜硝酸Na)		=	次原料	単の情	青卦	は必す	『人力し	んくだ	3	61			/	
5-6	水																					
6-0	こしょう白	2.04 %					白こし	λ														
7-0	食塩	1.02 %					食塩						B商事		日本							
7-1	海水		1.00 %	\$							海水											
7-2	次亜塩素酸ナトリウム				\circ		0		生物污染防	шĿ	合成品											
7-3	塩酸				\circ		0		pH調整剤		合成品											
7-4	メタリン酸ナトリウム				0		0		製造用剤		合成品										/	
8-0	コンタミ表示あり																					
	項目の追加(A)	選択され 項目が 選択され	1711る 一つもな 17711る	項目と同 い場合 項目の「	可階層 ま 1- 下階層	月に項目: 0を作り 副に項目	を追加し 成します。]を追加し	ます。(兄! 。 /ます。(子	弟項目の道 -項目の追加	皇力o) jo)		(例1) 1 (例2) 1 (例1) 1	-0選 -1選 -0選	択時は 2-0↑ 択時は 1-2↑	作成。 作成。							
												(1912) 1	-1 選	秋時は 1-1-1	1′⊧成。							

品質保証書(原材料仕様書)							項目の追加子項目の		項目の追加	項E	の挿入	項目の剤	削除		このシート	トはエクセルのマクロを有効にしてご利用					
		A /#	+P.45	. Standar		非表	表示	+r + = /			+ = =	table 5		512% A 41	E A E	医皮肤	遺伝	子粗換	え表示		T
番号	原約742名 (添加物は物質名入力)	王1年 での 配合 (%)	部分 毎の 配合 (%)	ぶかい物 の 配合 (%)	冻 加 物	オキ 1 ャ パリ 1 1	加工助剤	- 一括表示名	5 (35)049 (使用目:	円1述*石 約•効果)		171743-25	(設迫会社) 輸入会社)	原度国	原度地	組 換 え	分 別	不 分 別	アレルキー物質 表示対象 (25品目表示) 選択画面表示	
4-0	胡瓜	15.31 %						きゅうり			胡瓜		∨食品		日本						1
5-0	ベーコン	5.10 %						ベーコン					T食品	工業	日本						1
5-1	豚ばら		4.50 %	5							豚肉				アメリカ					豚肉	1
5-2	食塩		0.05 %												ブラジル						1
5-3	添加物製剤																				1
5-3-1	グリシン			0.0130 %	0			調味料(アミノ酸	き等) 調味料		合成										T
5-3-2	酢酸ナトリウム			0.0080 %	0			調味料(アミノ酸	*											5	T
5-3-3	グルタミン酸ナトリウム			0.0018 %	0			調味料(アミ													T
5-3-4	リン酸三ナトリウム			0.0005 %	0			調味料(アミ			ㅋㅌ	表示	с M	添加炒	する。	슬					T
5-4	塩漬剤製剤				1					非衣示の添加物の場合											
5-4-1	食塩				1					へん	しに	添加	彻人	♪非衣7	立てなる	る場合に	Y				1
5-4-2	ポリリン酸ナトリウム			0.0090 %	0			リン酸塩(ト			泛	忝加牧	灱欄	のつに	加えて						1
5-4-3	メタリン酸ナトリウム			0.0050 %	0			リン酸塩(ト		=	+ +1	ノーフ	t —	バーノ	かて財	るこ					1
5-5	亜硝酸ナトリウム			0.0001 %	0			発色剤(亜石	:	⇒大⊥∕	、オス		, ±(, ・ <i>、</i> へた		ノださい	、				1
5-6	7K				1				i	⋽⋊ᆖ	190			ノを八		ヽ/こ Ċ V <i>たい</i> ナナ	 ->				1
6-0	こしょう白	2.04 %			1			白こしょう	(、非吞	「うくう」	のでー	古	衣 尓懶に	と空傾と	なりま 9)				1
7-0	食塩	1.02 %			Ī			食塩													1
7-1	海水		1.00 %	5	1						海水										Ī
7-2	次亜塩素酸ナトリウム				0		0		生物汚染	防止	合成品										1
7-3	塩酸				0		0		pH調整資	ij	合成品										1
7-4	メタリン酸ナトリウム				0		0		製造用剤		合成品										
8-0	コンタミ表示あり																				T
	項目の追加(A)	選択され 項目が 選択され		項目と同 い場合 項目の「	可階層 は 1- 下階履	に項[0を 	目をi 作成し [目を]	自加します。 します。 追加します。	(兄弟項目の (子項目の))追加) 自加)		(例1): (例2): (例1):	1-0 選 1-1 選 1-0 選	択時 は 2-0 f 択時 は 1-2 f 択時 は 1-1作	^{乍成。} 作成。 1成。						-
	ナ項日の追加(C)				-							(例2)・	1-1 選	択時 は 1-1-1	作成。						



品質	保証書(原材料(土様語	書)			項	目の	追加 子項目	の追加 り	目の挿入	項目の	削除	このシート	はエクセルの	ってつ	口を	南	かこしてご利用	Kださい	
le stat	医封机名	÷#	an 🕁	e≅ tanäts		非现	ŧ 示	一任事元名	运 to 选用 Xe 4		1141.4Z	制造会社	医皮肉	医素精	18-1 1	港≒∓44美え☆ホ 		特記事項		
番号		王1件 での 配合	育力が 毎の 配合	の配合	as nt	+ 4 4	ло т	-16 1 27-76	第3月10初日1座で 1週月日的・分野)	3 32.09.09	ላሳ ዋት ነ	設建炭紅 (輸入会社)	原產團	原產相	粗	9	Ŧ	アレルキー物員 表示対象 (25品目表示)	内容 (有機農産物 等)	証明主
		(96)	(96)	(96)	物	ж 9 1-1	助								換え	別	分 別	選択画面表示		■の有無
1-0	1.9X	40.82%		-				レタス		レタス		∨食品	日本	北海道						
2-0		20.41%		1				 ト⊽ト				∨食品	日本		-					
3-0	フレンチドレッシング	15.31 %		1				ドレッシング				ドフード	日本							
3-1	食用植物油脂	1	10.125																	
3-1-1	大豆	1		1						大豆			アメリカ		-	 	0	大豆		
3-1-2	なたね	1		1						なたね			EU		-	[0			
3-2	ワインビネガー	1	2.60 %	1											-	 				
3-2-1	白ワイン	1		1						- 			フランス		-	[
3-3	玉黍	1	1.93 🕱	1						玉泰			日本		-	[
3-4	食塩	1	0.47 %	1						海水			日本							
3-5	IC WICK	1	0.12 \$	1						ICARK			日本		-	[
3-8	マスタードパウダー	1	0.05 %	1											-	 				
3-8-1	თას	1		1						からし			カナダ		-	[
3-8-2	コーンスターチ	1		1						とうもろこ	 ს		アメリカ		-	0				
3-8-3	ウコン色素	1		0.0085 6	0			ウコン色素	着色料											
3-8-4	グァーガム			a.aa18 6	0			増粘剤(リアーガム)	増粘剤	グァー										
3-7	レーアスコルビン酸ナトリウム	1	0.01 🕱	a.a 1 1 a 16	0			ビタミンC	赋活剂	とうもろこ	ե		中国		1	[0			
4-0	胡叿	15.31 %						きゅうり		胡瓜		∨食品	日本		-					
s-0	ערשע	5.10 %		1				עברא				T食品工業	日本		-					
5-1	豚ぽら	1	4.50 %	1						豚肉			アメリカ		-			豚肉		
5-2	食塩	1	0.05 %	1									プラジル		-					
5-3	添加物設剤	1		1											1					
5-3-1	グリシン	1		a.a 1 sa 6	0			ਗ਼ਖ਼ਸ਼(7≈. ₩	調味料	合成					-					
5-3-2	酢酸ナトリウム	1		a.aasa 6	0			調味料(アミノ鉄等)	調味料	合成					1					
5-3-3	グルタミン酸ナトリウム	1		a.aa18 6	0			調味料(アミノ酸等)	調味料	合成					1					
5-3-4	リン酸三ナトリウム			a.aaas 6	0			₩44(7≈.00 #)	調味料	合成										
5-4	塩賃剤設剤	Ī		Ī											1					
5-4-1	食塩			I									メキシコ							
5-4-2	ポリリン酸ナトリウム			a.aasa 6	0			リン酸塩(Ne)	製造用剤						1					
5-4-3	メタリン酸ナトリウム			a.aasa 6	0			リン酸塩(Ne)	製造用剤											
s-s	亜硝酸ナトリウム			a.aaa 1 16	0			去色茶(豆苓酸)=	光色剂											
5-8	水	Ι		Ι																
8-0	こしょう白	2.04 %						自じしょう		白胡椒		E物產	マレーシア							
7-0	食塩	1.02 \$		Ι				食塩				8 8 ₽	日本		1					
7-1	海水		1.00 \$							海水										
7-2	次亜塩素酸ナトリウム	Γ		Ι	0		0		生物污染防止	合成品					1					
7-3	塩酸	Ι		[0		0		pH調整剂	合成品					1					
7-4	メタリン酸ナトリウム				0		0		製造用剤	合成品										
8-0	コンタミ表示あり																	小麦、卵	1	

<u>品質保証書(工程管理表)</u>

製造工程	施設·設備	担当者	内容	管理項目・管理基準

シート3 工程管理表

	品質保証書	ま(工程管理)					
	製造工程	施設·設備	担当者	内容	管理項目·管理基準		
		出荷バース	資材課	原材料・包装材を受け入れ、検品する。	外装に破損、汚染などの異 常がないこと		
	原材料保管	冷蔵庫 冷凍庫	資材課	各食材を定位置にて保管する。	保管区分が遵守され、それ ぞれ消費期限内であること		
	加熱	製造室	生産課	製造工程・基準に準ずる。	製造工程表の徹底		
	冷却	製造室	生産課	製造工程・基準に準ずる。	製造工程表の徹底		
	計量		包装課	製造工程・基準に準ずる。	計量間違いのない事		
製造工程の	のフロー してく	・を入力も ください	しくは	に貼付 深知機に通す。	使用する設備、機器、容器 等は清潔であること テストビース(Fe:1.5mmΦ、 Sus:3.0mmΦ)以上の大きさ の金属異物がないこと。		
CCPや(JPRP 入れて	に関する [ください	工程は	ためず チェッカーに通す。	基準内であること 包装状態等に異常が認めら れないこと		
	仕分け	出荷バース	出荷係	所定の場所に仕分けをする。	容器等に汚れ等が無いこと。		
	保管	出荷バース冷蔵庫	出荷係	出荷まで所定の位置で保管する。	包装状態等に異常が認められないこと。日付管理が遵 守されていること		
	出荷	出荷バース	出荷係	各センター、得意先に出荷する。	運搬用車両の庫内温度は 15℃以下であること。		

品質保証書(製品規格書)

4

1

	項目	分析值·計	算値	項目	分析值·計算值	
	エネルギー		kcal	食塩相当量		E
	※ エネルギー	値を入力してくた	こさい。	食物繊維		g
栄	水分		æ	塘 質		e
蓋	たんばく質		e	繊維		g
以公	脂 質		g			g
"	炭水化物		g			g
100	灰分		g			g
「「	승 計	0.00		←合計が100で	はありません 確認し	てください※1
たい	無 カルシウム		mg			
Ĩ.,	機 ナトリウム		mg	※1 医水管福=100-し のが一般的ですが、食品	水分+たんぱく真+脳真+駅3 により合計値が100になら	か) の公式となる ないものもこさ
	質 ※ ナトリウム値	を入力してくだ	さい。	います。こ後認め上、こ	入力ください。	
	備考					
韧	項目	担	格	項目	規 桦	\$
理				~ -		
性						
扷						
行料						
に価						
8	担 格					
#		有/筆	TANE-A:	Fe: 0.0 mm Ø	SUS: 00	mmø
杒	全属検出機	通過場所:		10.0000000	1 000 000	
防		`````````````````````````````````````				
止		装置名:				
対	その他	诵渦場所:				
策		通過飛貨:				
侱		未開封			周封後	
Ī	保証日数		※製造日を含む	保証日数	*	開封日を含む
期	保存方法			保存方法		
周	保存温度			保存温度	•	•
	約入期限	期限表示E	より - (マイナス)		ц. L	
	内容量			•		
		内装:				
	材質	外装:				
Л	感調理の必要性					
	1174-118L)					
	注意事項					
	品質変化の理解					
	(想定される危害)					
	特記事項					

*上記内容に変更があった場合は、速やかに報告致します。



Ā		質保証書 (製	しいしちょう (品規格書)				
		項目	分析値・計算	<mark>算値</mark> 分析値	項目	分析值 計算值	
	Γ	エネルギー	157	kcal 🛛	食塩相当量		g
					食物繊維		g
栄	ſ	水分	72.4	g	糖質		g
査		たんばく質	3.4	g	繊維		g
以分	!	脂質	10.6	g			g
	L	炭水化物	12.0	g			g
100 0		灰分	1.6	g			g
「王		<u> </u>	100.00				
たり	ļ	無 カルシウム		mg	※1 炭水化物=100-(水)	分+たんばく質+脂質+灰分)の公	式となるのが一
	ŧ	機 ナトリウム	390.00	mg	般的ですが、食品により合	計値が100にならないものもご	ざいます。ご確
	1	質			認の上、こ入力へたさい。		
		供表					
物	L	項目	規				
理		рН					
1±		水分活性(AW)			物理性步	犬・特性値の	እታ
•		酸化(AV)					
特		糖度(Brix)		_	行に次に		
11				1	その項目と星	陸準を人刀しく	くたさ
値							
異		+0 +0 //L 10		-			
物			有/無				
防		金属検出機	通過場所:				
ı۲	L		通過甲位:				
44			表置名:				
へ1 本		その他	通過場所:				
束	L		通過単位:				
保			未開封			開封後	
証		保証日数		※製造日を含む	保証日数	※ 月	削封日を含む
期		保存方法			保存方法		
間		保存温度			保存温度		





	物	項	E	規	格	項	B	規	格
	理	pl	Η						
	T± 1‡	水分活	性(AW)						
	•	酸化	(AV)						
	特	糖度(B			1	I		
	† ‡	(·						
	値				その他情	報のフ	ヽカ		
	異	規		<u> አ</u> መ ን ቸዋወ	、内容号・	い。 ちょう	いした		
	物		+-	利八州收	• 四谷里•1		11月2		ηφ
	防	金属	加絮	調理の必要	要性 (冷凍品 [·]	でラベル	レに記載	している場合)
	iF -			取扱い注	意事項や品	留劣(との注	意など	
	ш. ++		≣友	当すス百日	がありまし	たら	271	てください	
	XJ	そ(20						
	策								
	保			未開封				開封後	
	٦Œ	保証	日数	3 🖯	※製造日を含む	保調	T日数	1 🗄	※開封日を含む
	期	保存	方法	要冷蔵		保7	字方法	要冷蔵	
	間	促右	归庄	10 °C	비고	(모기	ジョーを	10.°C	NT.
/		納入其	明限	期限表示日	より - (マイナス)	1	8.	以上	
′		内容	<u>重</u>	1000g					
		包装形	態	内装: OPP					
		●●●〕頁	L	<u>外装:</u>					
	加	熱調理の	必要性						
		8101.1412							
		取り扱 注意事	い [I百	開封後はお早目は	こお召し上がり下さい	,)			
		「石少ル」	の住能						
		1月51にの (想定される	517.18 6危害)	異味・異臭など					
		44 = 7 -	±						
		特記	卦 項						
					<u>*</u>	記内容に	変更があっ	た場合は、速やか	に報告致します。



品質保証書(製品規格書) B 分析值·計算值 分析値 B 分析值·計算值 項 項 エネルギー 157 kcal 食塩相当量 e 食物繊維 e 栄 * 分 72.4 塘 質 e e 莕 たんばく質 3.4 繊維 e e 成 10.6 脂 質 g e 分 炭水化物 12.0 e e 灰 分 1.6 g e 슴 計 100.00 🚊 カルシウム mg ※1 原水化物=100-(水分+たんぱく第+筋第+灰分)の公式となる のが一般的ですが、食品により合計機が100にならないものもこさ います。こ後認の上、こ入力ください。 椳 ナトリウム 390.00 mg 骨 備考 韧 格 項目 規 項 目 規 格 理 Hq 性 水分活性(AW) 状 酸化(AV) 糖度(Brix) 特 性 値 規 格 異 有/慧 有 +***-* Fe:2.0 mm Φ $SUS: 3.5 \text{ mm}\phi$ 物 金属検出機 通過場所: バッキング後 箱詰め前 防 通過単位: 1包装毎 ıE. 装置名: X線異物検出器 対 その他 通過場所: バッキング後 箱詰め前 策 通過単位: 1包装每 保 未開封 開封後 Ŧ ※製造日を含む 保証日数 保証日数 3 H 1 H ※開封日を含む 期 保存方法 要冷蔵 保存方法 要冷蔵 圕 保存温度 以下 保存温度 10 °C 以下 10 °C 約入期限 期限表示日より - (マイナス) 1日 以上 内容量 100g 内装: OPP 包装形態 材質 外装: 段ボール 加熱調理の必要性 取り扱い 開封後はお早目にお召し上がりください 注意事項 品質劣化の状態 異味・異臭など (想定される危害) 特記事項

*上記内容に変更があった場合は、速やかに報告致します。

品質保証書(衛	生規格)	
衛生規格の根拠		
≪注意≫保証期間の		±l ι
8項目	規格(入力)	規 格(表示)
一般生菌数		
大腸菌群		
E. Coli		
黄色ブドウ球菌		
サルモネラ属菌		
クロストリジウム属菌		
セレウス 菌		
腸炎ビブリオ		
上記8項目以外に基準	がある場合は、以下に記入して下さい	١
追加項目	規格(入力)	規 格 (表示)
酵母		
残 留 農 薬		
アフラト キシン		
カビ		

シート5 衛生規格

旦營伊証聿(海	生 担 枚)					
衛生規格の根拠	法的基準					
法律名と分類	衛生規範の未加熱そうざい	1				
≪注息,≫1未証期回の	根拠となる餌土規格を入力					
8項目	規格(入力)	規格 (表示)				
一般生菌数						
大腸菌群						
『目社基準』と『法的基準』の選択となっている ので該当する方を選択してください 『法的基準』を選んだ場合は、その根拠となって いる法律と分類を入力してください						
『法的基準 - いる	き』を選んだ場合 る法律と分類を入	は、その根拠となって カしてください				
・ 「法的基準 」 「法的基準 」	を選んだ場合 る法律と分類を入	は、その根拠となって カしてください ^{R 19 (X T/)}				
『法的基準 - いる - ^{返加項日} 酵 母	を選んだ場合 る法律と分類を入	は、その根拠となって カしてください 				
「法的基準 」 して	 「を選んだ場合 る法律と分類を入 ^死 18 (ヘリ) 	は、その根拠となって カしてください 現 18 (衣示)				
『法的基準 いる	 「を選んだ場合 る法律と分類を入 ス 10 (ヘリ) 	は、その根拠となって カしてください <u>R 18 (xx)</u>				
『法的基準 いる	 「を選んだ場合 る法律と分類を入 ³³ 18 (ヘリ) 	は、その根拠となって カしてください 現 16 (東示)				
『法的基準 いる		は、その根拠となって カしてください				
『法的基準 いる	 「を選んだ場合 る法律と分類を入 ス 16 (ヘリ) 					
『法的基準 いる						
『法的基準 いる						
『法的基準 いる						

シート5 衛生規格

品質保証書(衛生規格)

クロストリジウム属菌

セレウス 菌 腸炎ビブリオ

			_					
	衛生規格の根拠	法的基準						
	法律名と分類	衛生規範の未加熱そ	うざい					
	≪注意≫保証期間の根拠となる衛生規格を入力して下さい							
_	8項目	現格()	(JI)		規格 (表示)			
ſ	一般生菌数	1 000000	/g以下	Ι	1 $ imes$ 10 6			
	大 腸 菌 群	基準なし						
	E. Coli	陰性						
	黄色ブドウ球菌	基準なし						
	サルモネラ属菌	基準なし						
1								

上記8項目以外に基準がある場合は、以下に記入して下さい

基準なし

基準値の入力

衛生規格の基準となる数値を入力してください 8項目については入力必須とさせて頂きますので 基準がない場合は『基準なし』と入力してください

入力した数値が右側にわかりやすく表示されますので 参照してください

シート5 衛生規格

品質保証書(衛	「生規格)			
衛生規格の根拠	法的基準			
法律名と分類	衛生規範の未加熱そ	うざい		
≪注意≫保				
7項 一般生 大腸 E.C 黄色ブト サルモオ	衛生規格の基準 8項目以 項目名と基準	基準値 基となる 以外で基 基をそれ	りの入力 数値を入力してくた 準がある場合には ぞれ入力してくださ	ごさい Sい
	(生) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1			
ビレソス 困				
10070日以外に基準	がある場合は、以下に言	記入して下さい		
追加項目	規 格(入	.力)	規 格(表示)	
酵母				
残留農薬				
アフラトキシン				
カビ				

品質保証書(内容確認)	このシートのデータは 上書き保存をする度に更新されます 内容の確認は保存後に行ってください
表示確認 (原材料仕様書に入力されている情報	です。間違いのない事を確認の上、確認のチェックをして下さい
表示アレルギー	
一括表示以外のアレルギー(コンタミ)	
表示添加物	
上記に間違いないですか?	□ 確認後、チェックを入れて下さい

記入漏れ確認(自動でチェックした結果が表示されています。すべての項目がOKの状態で提出して下さい)	
---	--

	対象シート	確認項目	確認結果
1	製品情報	作成日が記入されている	NG
2	製品情報	名称が記入されている	NG
з	製品情報	商品名が記入されている	NG
4	製品情報	最終加工国が記入されている	NG
5	原材料仕様書	表示添加物の一括表示名がすべて記入されている	ок
6	原材料仕様書	表示添加物の配合率がすべて記入されている	ок
7	製品規格書	栄養成分の必須7項目が記入されている	NG
8	衛生規格	衛生規格8項目の記入がされている	NG
9	内容確認	表示アレルギー・表示添加物に間違いがない	NG

連絡事項(提出先への連絡等ありましたら記入して下さい)



	質保証書(内容確認)	このシートのテータは 上書き保存をする度に更新されます 内容の確認は保存後に行ってください	ţ				
表示	表示確認(原材料仕様書に入力されている情報です。間違いのない事を確認の上、確認のチェックをして下さい)						
	長示アレルギー						
-	→括表示以外のアレルギー(コンタミ)						
			_				
7	長示添す						
	保証書を	を作成した初期の状態では					
	すべ すべ	て空欄となっています	-				
	エクセルの保存	存在う度にデータの更新を行う					
記り		表となっていますので					
0							
		していら確認をしてくたらい	12士 甲				
			は結果				
1	製品情報	作成日が記入されている	》結果 NG				
1	(本) 「「「未 2」 製品情報	作成日が記入されている 名称が記入されている	A結果 NG NG				
1 2 3	本 は いっかい いっかい いっかい いっかい いっかい いっかい いっかい いっ	作成日が記入されている 名称が記入されている 商品名が記入されている	A結果 NG NG NG				
1 2 3 4	東品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報	 作成日が記入されている 名称が記入されている 商品名が記入されている 最終加工国が記入されている 	A結果 NG NG NG NG				
1 2 3 4 5	製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報	 作成日が記入されている 名称が記入されている 商品名が記入されている 最終加工国が記入されている 表示添加物の一括表示名がすべて記入されている 	A結果 NG NG NG NG OK				
1 2 3 4 5 6	製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 原材料仕様書 原材料仕様書	 作成日が記入されている 名称が記入されている 商品名が記入されている 歳終加工国が記入されている 最終加工国が記入されている 表示添加物の一括表示名がすべて記入されている 表示添加物の配合率がすべて記入されている 	A結果 NG NG NG OK OK				
1 2 3 4 5 6 7	取品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 算成材料仕様書 製品規格書	 作成日が記入されている 名称が記入されている 商品名が記入されている 最終加工国が記入されている 表示添加物の一括表示名がすべて記入されている 表示添加物の配合率がすべて記入されている 栄養成分の必須7項目が記入されている 	A結果 NG NG NG NG OK OK				
1 2 3 4 5 6 7 8	製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 算材料仕様書 製品規格書 衛生規格	 作成日が記入されている 名称が記入されている 商品名が記入されている 最終加工国が記入されている 表示添加物の一括表示名がすべて記入されている 表示添加物の配合率がすべて記入されている 栄養成分の必須7項目が記入されている 衛生規格8項目の記入がされている 	NG NG NG NG OK OK NG				



品質保証書(内容確認) このシートのデータは上書き保存をする度に更新されます 内容の確認は保存後に行ってくたさい				
表示確認 (原材料仕様書に入力されている情報です。間違いのない事を確認の上、確認のチェックをして下さい)				
表示アレルギー	大豆、豚肉			
一括表示以外のアレルギー(コンタ) 小麦、卵			
表示添加物	ウコン色素、増粘剤(グァーガム)、ビタミンC、調味料(アミノ酸等)、リン酸絵 (Na)、発色剤(亜硝酸Na)			
上記に間違いないですか?	□ 確認後、チェックを入れて下さい			
表示確認 保存作業をすると原材料仕様書に入力した内容が表示されます 製品に表示しているアレルギー・添加物 コンタミアレルギーの内容に間違いがない事を確認の上 チェックをしてください				

0	尿材オギ 上核者	衣小添加物の一括衣小石がりへて記入されている	UK
6	原材料仕様書	表示添加物の配合率がすべて記入されている	ок
7	製品規格書	栄養成分の必須7項目が記入されている	ок
8	衛生規格	衛生規格7項目の記入がされている	ок
9	内容確認	表示アレルギー・表示添加物に間違いがない	NG



品	ごのシートのデータは 上書き保存をする度に更新されます 内容の確認は保存後に行ってください				
表示確認 (原材料仕様書に入力されている情報です。間違いのない事を確認の上、確認のチェックをして下さい)					
表示アレルギー 大豆、豚肉					
_	-括表示以外のアレルギー(コンタミ)	小麦、卵			
表示添加物 ウコン色素、増粘剤(グァーガム)、ビタミンC、調味料(アミン酸等)、リン酸 (Na)、発色剤(亜硝酸Na)					
	ニ記に間違いないですか?	🛛 確認後、チェックを入れて下さい			
記 1 2	表示確認 再度上	上書き保存 ぷのチェックを入力したら 書き保存をしてください	R		
記 1 2 3	表示確認 再度上 ^{製品情報}	上書き保存 のチェックを入力したら 書き保存をしてください ^{商品名が記入されている}	ок		
記 1 2 3 4	表示確認 再度上 ^{製品情報}	上書き保存 のチェックを入力したら 書き保存をしてください	ок ок		
1 2 3 4 5	表示確認 再度上 ^{製品情報} ^{製品情報}	上書き保存 のチェックを入力したら 書き保存をしてください	ок ок ок		
1 2 3 4 5 6	表示確認 再度上 ^{製品情報} ^{原材料仕様書} ^{原材料仕様書}	上書き保存 のチェックを入力したら 書き保存をしてください 商品名が記入されている 最終加工国が記入されている 表示添加物の一括表示名がすべて記入されている 表示添加物の配合率がすべて記入されている	ок ок ок ок		
1 2 3 4 5 6 7	表示確認 再度上 製品情報 ^{製品情報} ^{原材料仕様書} ^{裏品規格書}	上書き保存 のチェックを入力したら 書き保存をしてください	ок ок ок ок		
1 2 3 4 5 6 7 8	表示確認 再度上 ¹ ^{製品情報} ^{原材料仕様書} ^{原材料仕様書} ^{製品規格書} ^{衛生規格}	 上書き保存 のチェックを入力したら さ保存をしてください 商品名が記入されている 最終加工国が記入されている 表示添加物の一括表示名がすべて記入されている 表示添加物の配合率がすべて記入されている 栄養成分の必須7項目が記入されている 衛生規格7項目の記入がされている 	ок ок ок ок ок		



品	質保証書(内容確認)	このシートのテータは 上書き保存をする度に更新されま 内容の確認は保存後に行ってください	. व		
表示	「確認 (原材料仕様書に入力されている情	報です。間違いのない事を確認の上、確認のチェックをして下さい)		
ŧ	テアレルギー	大豆、豚肉			
記入漏れ確認 保存作業の度に記入必須項目についての確認作業を 自動で行います 9つの確認結果がすべてOKとなっている状態で 保証書の作成完了となります					
記入漏れ確認(自動でチェックした結果が表示されています。すべての項目がOKの状態で提出して下さい)					
記入	、漏れ確認(自動でチェックした結果が表示	示されています。すべての項目がOKの状態で提出して下さい)			
記入	漏れ確認 (自動でチェックした結果が表示 対象シート	示されています。すべての項目がOKの状態で提出して下さい) 確認項目	確認結果		
記入 1	漏れ確認 (自動でチェックした結果が表示) 対象シート 製品情報	まされています。すべての項目がOKの状態で提出して下さい) 確認項目 作成日が記入されている	確認結果 OK		
記入 1 2	漏れ確認 (自動でチェックした結果が表示 対象シート 製品情報 製品情報	まされています。すべての項目がOKの状態で提出して下さい) 確認項目 作成日が記入されている 名称が記入されている	確認結果 0K 0K		
記入 1 2 3	漏れ確認 (自動でチェックした結果が表示) 対象シート 製品情報 製品情報	 たされています。すべての項目がOKの状態で提出して下さい) 確認項目 作成日が記入されている 名称が記入されている 商品名が記入されている 商品名が記入されている 商品名が記入されている 日本の名の記入されている 日本の名の記入る 日本の名の記入されている 日本の名の記入されている 日本の名の記入されている 日本の名の記入る 日本の名の記入る 日本の名の記入る 日本の名の名の記入る 日本の名の名の名の名の名の名の名の名の名の名の名の名の名の名の名の名の名の名の名	確認結果 のK のK のK		
記入 1 2 3 4	漏れ確認 (自動でチェックした結果が表示) 対象シート 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報	 	確認結果 のK のK のK のK		
記入 1 2 3 4 5	漏れ確認 (自動でチェックした結果が表示) 対象シート 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 原材料仕様書	確認項目 作成日が記入されている 名称が記入されている 商品名が記入されている 最終加工国が記入されている 表示添加物の一括表示名がすべて記入されている	確認結果 ОК ОК ОК ОК		
記入 1 2 3 4 5 6	漏れ確認 (自動でチェックした結果が表示) 対象シート 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 原材料仕様書 原材料仕様書	確認項目 作成日が記入されている 名称が記入されている 商品名が記入されている 最終加工国が記入されている 表示添加物の一括表示名がすべて記入されている 表示添加物の配合率がすべて記入されている	確認結果 ОК ОК ОК ОК ОК		
記入 1 2 3 4 5 6 7	漏れ確認 (自動でチェックした結果が表示) 対象シート 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 原材料仕様書 製品規格書	おれています。すべての項目がOKの状態で提出して下さい) 確認項目 作成日が記入されている 名称が記入されている 商品名が記入されている 最終加工国が記入されている 表示添加物の一括表示名がすべて記入されている 表示添加物の配合率がすべて記入されている 栄養成分の必須7項目が記入されている	確認結果 ОК ОК ОК ОК ОК ОК		
記入 1 2 3 4 5 6 7 8	漏れ確認 自動でチェックした結果が表示 対象シート 製品情報 製品情報 製品情報 製品情報 原材料仕様書 製品規格書	おれています。すべての項目がOKの状態で提出して下さい) 確認項目 作成日が記入されている 名称が記入されている 商品名が記入されている 最終加工国が記入されている 表示添加物の一括表示名がすべて記入されている 表示添加物の配合率がすべて記入されている 栄養成分の必須7項目が記入されている 衛生規格7項目の記入がされている	確認結果 のK のK のK のK のK のK		

シート6 内容確認

記入漏れ確認(自動でチェックした結果が表示されています。すべての項目がOKの状態で提出して下さい)					
	対象シート			認項目	確認結果
1	製品情報		作成日が記入されている		ок
2	製品情報				ок
3	製品情報	表	示添加物とは		ок
4	製品情報	1	最終加工国が記入されてい	าอ	ок
5	原材料仕様書		表示添加物の一括表示名;	がすべて記入されている	NG
6	原材料仕様書	表示添加物の配合率がすべて記入されている		NG	


品質	保証書(原材料	仕様	書)			≣の;	追加	子項目	の追加	項目	の挿入	項目の資	剚『
原材料 番号	原材料名 (添加物は物質名入力)	全体 での 配合 (%)	部分 毎の 配合 (%)	添加物 の 配合 (%)	添 加 物	非表示 オキ加 ۱ャエ パリ助 ۱) 剤		話表示名	添加物用 (使用目的	〕途名 •劾果)	基原原	材料名	
5-3	添加物製剤				1								Γ
5-3-1	グリシン				0				調味料		合成		
5-3-2	酢酸ナトリウム				0				調味料合成				
5-3-3	グルタミン酸ナトリウム				0				調味料		合成		
5-3-4	リン酸三ナトリウム				0				調味料		合成		[
5-4	塩清剤製剤												[
5-4-1	食塩		=	= — >=	⊆Ⴛਗ਼		े = उ⊂ा						[
5-4-2	ポリリン酒												
5-4-3	メタリン配 非表元	1111111111111111111111111111111111111	_依者(,) _ ⁻	ク添加 オーバ	17/2011	剰にしん /加丁む	n人人 h名IIに	こののな	いて い提合	17			[
5-5	更硝酸ナ 「一種酸サ	ま示添加物として認識します											
5-6	水 表示添加物は配合率・一括表示名を必ず入力してください												

シート6 内容確認

	記に間違い	れいですか?	☑ 確認後、チェックを入れて下さい					
記入漏れ確認 (自動でチェックした結果が表示されています。すべての項目がOKの状態で提出して下さい)								
		対象シート	確認項目	確認結果				
1	製品情報		作成日が記入されている	ок				
2	製品情報		名称が記入されている	ок				
3	製品情報		商品名が記入されている	ок				
4	製品情報		最終加工国が記入されている	ок				
5	原材料什	自由入力欄 入力必須項目への入力不可の理由など						
6	原材料							
7	製品規構							
8	衛生規構	特に連絡事項かめる場合には こちらに入力してください						
9	内容確認							
連絡	連絡事項(提出先への連絡等ありましたら記入して下さい)							

保証書の送付

お送り頂いた品質保証書は、弊社で受領後、 原材料情報の管理をするシステム

Takara QUINT System

に取り込む作業を行います

そのため必ずeメール等のデータにて送付お願いします

また、シートやブックの保護は ご遠慮ください



特色のある原材料について

原産地や銘柄など 特色のある原材料の使用を謳う 製品については 品質保証書のほかに、その証明書の作成を お願いすることがございます

その際にはご協力お願い致します

表示内容の変更について

製品に貼付の一括表示ラベルの内容は 原則変更しないようお願いします 万が一変更が発生する場合は 必ず 変更の3か月前までに ご連絡頂きますようお願い致します

その時、同時に 変更後の品質保証書の作成も お願い致します

保証書作成一年後

保証書の表紙に記入の「作成日」より一年が経 過する前に

弊社より「保証書更新」の依頼をさせて頂きます 6つのシートすべての内容について、変更の有無 を確認して頂く作業です

ご理解ご協力よろしくお願い致します



おわりに

今回あらたに必須項目をいくつか追加させて頂 きました 何卒ご協力のほど よろしくお願いします

- なお、本日の内容の他、不明な点・どうしても入 力困難な点などありましたら
- ご遠慮なく品質保証室までご連絡ください

品質保証室直通:03-3752-1316

安全で安心な商品の提供のために

タカラ食品工業(株)品質保証室