

ヒアリングシート例

申請時に弊社規定のヒアリングシートをご記入いただき、シートに沿って作成いたします。

表示項目や、条例に対応するか等お選びいただけます。

【商品規格書】 原材料

選号	原材料名 (食品添加物を含む)		メーカー名・原産地		配合率(%)	枝数	配合率(%)		食品添加物 用途	アレルギー表示		遺伝子組換え情報
	一般名	商品名	メーカー名	原産地			配合率(%)	配合率(%)		特定原材料	表示の有無	
1	醸造酢	ZV-S10	AA醸造	日本	22.000							
				中国		1	1	34.000				
				中国		1-1	1	40.000				
				中国		1-2	1	30.000				
				中国		1-3	1	30.000				とうもろこし 分別
				日本		2	1	25.000				
				アメリカ		3	1	22.600		小麦	あり	
				日本		4	1	18.300				
				中国		5	1	0.100				
2	たけのこ水煮	ゆめ煮カット	BBフーズ	鹿児島県	20.000							
				日本								
				鹿児島県								
				中国								
3	しいたけ	しいたけ	CC食品	宮崎県								
4	刻み干瓢	刻み干瓢 5mm	CC食品	中国								
				アメリカ								
5	人参	人参	千葉県	千葉県								
6	山菜水煮	山菜水煮	DD食品	中国								
				中国								
				中国								
				中国								
7	醤油	こいくちしょうゆ	EE醤油	千葉県	6.000							
				アメリカ		1	1	16.000		小麦	あり	
				中国		2	1	16.000		大豆	なし	大豆 分別
				中国		3	1	16.000		大豆	なし	大豆 分別
				日本		4	1	14.600				
				日本		5	1	0.700				
				千葉県		6	1	37.100				
8	上白糖	上白糖F90	FF製糖	日本	5.000							
				オーストラリア		1	1	90.000				
				北海道		2	1	10.000				甜菜 分別
9	食塩	並塩	GG製塩	日本	1.000							
10	かつおだし	かつお風味調味料K1	HH化成	日本	0.500							
				中国		1	1	70.000				
				中国		2	1	11.500				
				鹿児島県		3	1	11.500				
				中国		4	1	7.000				
11	調味料	アジアップA	II工業	日本	0.500							
				日本		1	1	80.000		調味料		
				日本		2	1	20.000		調味料		
合計					100.000							

左の合計が100%ちょうどになる様にご記入ください。

記載例

<配合表>
レシピ、各原料の資料を
まとめた資料

記載例

いちじくジャムのパウンドケーキレシピ
(材料: 15cm型 1台分)

- いちじくジャム 50g
- ホットケーキミックス 100g
- 卵 1個
- サラダ油 50cc
- 牛乳 50cc

配合割合のレシピ

原料規格書

商品名(名称) あわじ味噌 住所: 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-32-7 記入日: 2018.10.16 微生物規格
規格 50kg 製造者: 記入者の会社名と社印 株式会社オーシーフーズ 一般生菌数 1.0×10⁶/g以下
保存・物流条件 直射日光を避け冷蔵所で保管 常温配送 「配合率%」「食品添加物用途名」「アレルギー表示」の記載 大腸菌(E.coli) 陰性
賞味期限設定 D+ 90 黄麹プロテアーゼ

商品名(名称) あわじ味噌 住所: 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-32-7 記入日: 2018.10.16 微生物規格
規格 50kg 製造者: 記入者の会社名と社印 株式会社オーシーフーズ 一般生菌数 1.0×10⁶/g以下
保存・物流条件 直射日光を避け冷蔵所で保管 常温配送 「配合率%」「食品添加物用途名」「アレルギー表示」の記載 大腸菌(E.coli) 陰性
賞味期限設定 D+ 90 黄麹プロテアーゼ

商品名(名称) あわじ味噌 住所: 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-32-7 記入日: 2018.10.16 微生物規格
規格 50kg 製造者: 記入者の会社名と社印 株式会社オーシーフーズ 一般生菌数 1.0×10⁶/g以下
保存・物流条件 直射日光を避け冷蔵所で保管 常温配送 「配合率%」「食品添加物用途名」「アレルギー表示」の記載 大腸菌(E.coli) 陰性
賞味期限設定 D+ 90 黄麹プロテアーゼ

各原料の資料

ベーシックプラン ¥22,000~

配合表をもとに食品表示を作成します。原材料の順番やアレルギー、添加物の表示漏れが

プレミアムプラン
¥28,000~

作成内容はベーシックプランと同じです。配合表を作成していない場合、レシピ、原料規格書をもとに一括表示との照らし合わ