製 品 説 明 書

製造者名：

製造場所：江別市文京台緑町589番地4

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 項　　　目 | | 説　　　　　明 |
| １ | 製品名（名称又は種類） | |  |
| ２ | 原材料（原料原産地）  ※原料原産地表示が義務化されているものについては、必ず記載 | |  |
| ３ | 添加物の名称及び使用量 | |  |
| ４ | 包装容器の形態及び材質 | | 形態：  材質： |
| ５ | 製品の規格（内容量） | |  |
| ６ | 製造方法 | | 別紙「製造工程一覧図」のとおり |
| ７ | 消費期限（賞味期限） | |  |
| ８ | 保存方法 | |  |
| ９ | 喫食または利用の方法 | |  |
| 10 | 流通上の注意点 | |  |
| 11 | 販売・配付を対象とする者 | |  |
| 12 | アレルギー物質（該当するものに○） | 特定原材料 | えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生 |
| 特定原材料に準ずるもの | あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、  やまいも、りんご、ゼラチン |

※　利用開始日の前日までに、食品加工研究センターに提出すること

※センター記入欄

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 確  認 | 所　長 | 副所長 | 食関連研究推進室長 | 担当職員所属部長 | 食関連研究推進室 | 担当職員 |
|  |  |  |  |  |  |