

## 令和2年10月分

## 加工食品配合割合表

加工食品についての配合割合には、特定原材料以外の配合品についても示しています。						
また、直接その食材に特定原材料が含まれていなくても、その食品メーカーにおいて同一工場内もしくは同一製造ラインで特定原材料を含む加工品等の製造を行っている場合で「※注意喚起」記載があるものについては表示しています。						
●魚介類(魚・小魚・ちりめんじゃこ・あさり等)は、「エビ・カニ」が混ざる漁法で採取しています。また「エビ・カニ」をエサとして食べている可能性があります。						
【○月使用の○○○は素材100%のため掲載していません】						
A・D	B・E	食品名	配合割合 %	特定原材料 7品目	推奨表示※注意喚起	メーカー名
1日 2日 5日 6日 9日 15日 16日 28日	1日 2日 5日 7日 8日 15日 16日 27日	かたくり粉	馬鈴薯澱粉100.00			○○商事
1日 5日 6日 13日 15日 19日 20日 27日	2日 5日 7日 14日 16日 19日 21日 28日	ベーコン	豚ばら肉97.20 食塩1.90 砂糖0.90 香辛料0.10			××ハム
1日 5日 6日 15日 16日 19日	2日 5日 7日 15日 16日 19日	鶏がらスープ	ポークエキス19.70 チキンエキス11.60 食塩9.60 豚脂8.70 豚肉6.80 鶏肉4.70 香味油2.90 酵母エキス1.90 鶏脂1.00 水33.10			△△食品
1日	2日	トウバンジャン	唐辛子 空豆 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)			△△食品
1日	2日	鶏肉の唐揚げ	皮なし鶏ムネ肉78.06 衣くミックス粉17.00 (でん粉(馬鈴薯・小麦)39.97 小麦粉39.01 大豆粉8.56 食塩4.57 植物性たん白(大豆)2.85 こしょう2.28 パプリカ1.17 膨張剤1.05) > ドロマイト1.00 小麦粉加工品0.08 ピロリン酸鉄 0.06 揚げ油(大豆油)3.80	小麦	※本品は乳・卵・かに・えび・豚肉・牛肉・ごま・イカ・やまいも・鮭・さば・ゼラチンを扱う工場です。	×××
2日 21日 26日	1日 20日 26日	つきこんにやく	こんにやくいも12.09 こんにやくいも精粉1.51 海藻粉0.12 こんにやく用凝固剤0.15 水86.13			○○商会
5日	ふりかけ(のり・2.5g)	白ごま37.10 でん粉11.90 小麦胚芽11.30 のり9.80 食塩8.20 乳清カルシウム7.60 砂糖4.20 ひじき粉末2.30 乳糖1.80 かつお粉末1.20 黒ごま0.80 酵母エキス0.70 しょうゆ0.30 デキストリン0.20 粉末しょうゆ0.10 昆布エキス0.10 調味料(アミノ酸等)1.90 グルコン酸亜鉛0.40 ピロリン酸鉄0.20 着色料(クチナシ、カラメル)0.10 甘味料(甘草)0.10)	小麦・乳		△△食品	
	白身魚の天ぷら	ホキ60.00 小麦粉13.10 揚げ油(パーム油)13.00 でん粉0.50 食塩0.30 亜鉛含有酵母 加工でん粉0.50 ベーキングパウダー0.10 ピロリン酸鉄 水12.50	小麦		□□フーズ	
6日 15日	7日 16日	糸かんてん	寒天 こんにやく粉 増粘多糖類			△△食品
6日 26日	7日 26日	豆腐(冷凍)	豆乳80.60 難消化性デキストリン3.50 でん粉2.70 豆腐用凝固剤1.00 骨焼成カルシウム0.70 酸化防止剤(ビタミンC)微量 ピロリン酸第二鉄微量 水11.50			×××