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 JAN 40g 4510549002077 まつや株式会

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	f(1食 40a	g中)	微生	物検査		商品画像
①ケース入数:50個 ②ケース材質:段ボール	日付表示	賞味期限(西暦年.月)	エネルギー 蛋白質	152 2.68	kcal g	一般生菌 大腸菌群	300	以下/g 陰性	MITTER METERS WITCHES WITCHES WITCHES WITCHES WITCHES WITCHES
③ケースサイズ 幅420mm×奥340mm×高さ170mm	保管条件	直射日光を避け、 常温で保存	脂質 炭水化物	0.44 34.32	g g				ARCESTORICE PROBLET PONTEL AND THE PROBLEM STREET
④ケース総重量:3,200g ⑤パッケージ材質	品質保持期限	開封前 7年 開封後 速やかに	食塩相当量 水分	0.83 1.64	g g				\$300 \$300 \$4738A
ONY15/DL/アルミ蒸着PET12/PE20/LLDPE60 ⑥パッケージサイズ	品質劣化の要因	ピンホール							で学習は18、何年日は受用していません。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
幅165mm×高さ150mm(底面45mm) ⑦パッケージ総重量:53g	品質劣化の内容	酸化臭	ナトリウム	328	mg	検査機関名称 (一社)県央研	究所		● / ◆ TRANSCRIBING 日本の

【製造工程】	原材料明細										
 野菜洗浄→カット	原材料名	由来原料	配合率 (%)	原料原産地	GMO(使用O 不使用×)	アレルゲン 表示の必要性					
. ↓	うるち米(国産)		社外秘	日本	×	無					
洗米→浸漬→蒸米→だし、食塩、野菜混合→	しめじ		社外秘	日本	_	無					
	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					
	椎茸		社外秘	日本	_	無					
※マグネット 10,000ガウス	デキストリン	タピオカ	社外秘	タイ等	_	無					
※金属探知機 Fe0.6mm/Sus 1.0mm	かつおエキス	かつお	社外秘	日本近海	_	無					
【特記事項】	昆布エキス	昆布	社外秘	日本	_	無					
・スプーン付き	椎茸エキス	椎茸	社外秘	日本	_	無					
・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	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

※アレルゲン表示

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	JAN	
商品名:	フイスるん 五日かゆ	40g	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(11	食 40g中	微	生物検査		商品画像
①ケース入数:50個 ②ケース材質:段ボール	日付表示	賞味期限(西暦年.月)	エネルギー 蛋白質	153 kc 2.9	al 一般生菌 g 大腸菌群	300	以下/g 陰性	MATERIYA MATERIYA MATERIYA (MATERIYA (MATERIYA MATERIYA MATERIYA MATERIYA
③ケースサイズ 幅420mm×奥340mm×高さ170mm	保管条件	直射日光を避け、 常温で保存	脂質 炭水化物	0.4 34.3	g			京 GELETTAR CONTROL 27-24
④ケース総重量:3,200g ⑤パッケージ材質	品質保持期限	開封前 7年 開封後 速やかに		^	g g			\$7123A
ONY15/DL/アルミ蒸着PET12/PE20/LLDPE60 ⑥パッケージサイズ	品質劣化の要因	ピンホール						■ジェルは第、任何日は世界ルでいません。 ・日曜初で工会学は北京を全でいる際国第、 ・フルーが北京の音の会への大きである。 ・参考的というのでもなりませんがある。
幅165mm×高さ150mm(底面45mm) ⑦パッケージ総重量:53g	品質劣化の内容	酸化臭	ナトリウム	116 m	検査機関名 g(一社)県央			五日が珍にはない。

【製造工程】	原材料明細							
ひじき浸漬→洗浄→カット		由来原料	配合率	原料原産地	GMO(使用O	アレルゲン		
•		田木原和	(%)	冰杯水	不使用×)	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		
↓	にんじん		社外秘	日本	_	無		
洗米→浸漬→蒸米→だし、食塩、野菜・ひじき混合→	小松菜		社外秘	日本	_	無		
	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 ・お湯または水の量は、規定値で200cc	サトウキビ繊維	サトウキビバガス	社外秘	日本		無		
「ああまたは小の重は、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

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 JAN 4510549002046

まつや株式会

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	中)	微生物検査		商品画像
①ケース入数:50個 ②ケース材質:段ボール	日付表示	賞味期限(西暦年.月)	エネルギー 蛋白質	151.2 kg 2.4		一般生菌 300 大腸菌群	以下/g 陰性	GATOLIA MATOLIA MATOLIA MATOLIA (CONTRA MATOLIA MATOLIA MATOLIA
③ケースサイズ 幅420mm×奥340mm×高さ170mm	保管条件	直射日光を避け、 常温で保存	脂質 炭水化物	0.4 34.48	g g			ARCTOROUCES. 2 - 2 - 27-270 CERTIFICACES AND SERVICE SERVICES AND SERV
④ケース総重量:3,200g ⑤パッケージ材質	品質保持期限	開封前 7年 開封後 速やかに	食塩相当量 カルシウム	0.01 276 n	g mg			\$3000 STAN
ONY15/DL/アルミ蒸着PET12/PE20/LLDPE60 ⑥パッケージサイズ	品質劣化の要因	ピンホール	水分	2.56	g			(空間は、1974年1日に入りません。 ・ 物理のでは最初においませんでは、2004年1日 ・ プレージをびかきからからご指のかませな。 ・ 等に対したがったというというない。 ・ できるからになったというない。
幅165mm×高さ150mm(底面45mm) ⑦パッケージ総重量:53g	品質劣化の内容	酸化臭	ナトリウム	5.6 n		検査機関名称 (一社)県央研究所		自来、赤タテ貫カルシウム入り。

【製造工程】	原材料明細										
洗米→浸漬→蒸米→カルシウム混合→焙焼→	原材料名	由来原料	配合率 (%)	原料原産地	GMO(使用O 不使用×)	アレルゲン 表示の必要性					
	うるち米(国産)		社外秘	日本	×	無					
解砕→マグネット→製粉→金属探知機→マグネット	貝カルシウム	ホタテ貝殻	社外秘	日本	_	無					
→計量→マグネット→袋詰→検品→箱詰											
※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

※アレルゲン表示