



製品仕様書
(PRODUCT SPECIFICATION)

製品名 Product Name	KENKO Restaurant Mayonnaise HF3
Harro Foods 管理コード Harro Foods Code	10944 - KENKO RESTAURANT MAYONNAISE, 20x500g
サプライヤー管理商品コード Product Code (Supplier)	15714
原産国 Country Of Origin	Japan
作成日付 Date of Product specification	January 27, 2017

製造工場所在地 詳細情報 Manufacturing Site Details		
工場名称 Name:	KENKO Mayonnaise Co.,Ltd. NISHIKOBE FACTORY	
住所1 Address 1:	7-2-2 Takatsukadai Nishi-ku	
住所2 Address 2:		
都市名 City:	Kobe City	
郵便番号 Zip /Post Code:	651-2271	
国名 Country:	JAPAN	
EU認定工場登録番号 Plant EU Registration Number		
連絡先 Contact	技術担当者 Technical Contact	営業担当者 Commercial Contact
	名称 Name:	
	電子メールアドレス email address:	
	電話番号 Telephone Number:	
営業時間外緊急連絡先 Emergency/ Out of Hours Contact:		
認定の有無 (下記のいずれか) Accreditation - BRC/ISO/HACCP**	ISO9001	


****最新の上記認定書類のコピー
及びHACCP認定時の工程表を添
付してください****
Please Attach A Copy of Current
BRC/ISO/IFS Certificate and a copy
of HACCP Flow Chart

製品属性

Product attributes

製品説明 Product Description	Mayonnaise	
調理が必要な商品ですか。 Is this product ready to eat (RTE)	<input type="checkbox"/> YES	<input checked="" type="checkbox"/> NO
正味重量/容量 Net weight/volume of Product	500g/package	
製品サイズ：長さx幅x高さ(mm) Size: Length x Width x Height (mm)	56x80x211mm	
外見 Visual Appearance	Milky yellow colour	
色 Colour	Milky yellow	
食感 Texture	Creamy, melty	
味/香り Taste / Flavour	Sour, vinegar, Eggy flavour	
調理/使用方法： Instructions to cooking/use:		

製品 賞味期限と保管方法 Product Shelf Life and Storage Conditions.	
賞味期間（製造から） Shelf Life from Manufacture	300 days
配送時の賞味期間残数 Minimum Shelf Life on Delivery	
配送時の温度 Temperature on Delivery	
推奨される保管方法 Recommended Storage Conditions	Room temperature
解凍後の保管方法と賞味期間 Storage Condition & Shelf life once defrosted	
開封後の保管方法と賞味期間 Storage Condition & Shelf life when open	Once opened, keep refrigerated and consume as soon as possible.

ラベル情報/トレーサビリティ Labelling Information / Traceability	
製造日の記載方法(例: . DD/MM/YY) Production date format (eg. DD/MM/YY)	
製造日の記載場所 Location of the production date code	
賞味期限/消費期限 記載方法(例: . DD/MM/YY) Best Before / Use By date format (eg. DD/MM/YY)	DD.MM.YYYY
賞味期限日付コードの位置 Location of the shelf life date code	at the bottom right of the package
製造ロット記号の例 Batch Code example	
製造ロット記号の読み方/説明 Batch Code Description	
トレーサビリティ管理上、他に管理番号があればご記入ください。 Other coding system for traceability purpose e.g. バーコード e.g. barcode	Barcode: 4971880112625
製品展開図の画像を添付してください Please affix a sample label or picture of a sample label.	

包装形態 Packaging	一次包装 PRIMARY	二次包装 SECONDARY
製品の包装容器 E.g. 袋、ボトルなど Packaging Description-E.g. bag, bottle	Bottle	Carton
包装容器素材名 E.g. ペット Material type- E.g. PET	(inside) LDPE/EVOH/LDPE,EVOH/LDPE (outside)	K220/S160/K220AF
ゲージGuage		
色 Colour	transparence	Brown
製品サイズ (L x W x Hcm) Measurements (L x W x Hcm)	56×80×211mm	451×251×229mm
製品自体の重量 Weight of Product	523g	11.1kg
包装容器の重量 Weight of packaging	23g	619g
製品包装のシール方法 Method of closure	Sealed with aluminum	Seald with glue
BRC/IOP認証の有無 BRC / IOP Certification		
最終包装の工程を行った国 Country of Origin	Japan	Japan

該当あれば記載 Where applicable

積載可能ケース数量/パレット Cases per pallet	48case/pallet
輸出時パレット自体の重量 (kg) Weight empty pallet	
輸出時パレットのサイズ (mm) Dimension of pallet	

原材料リスト / Ingredients Breakdown

No	一般原材料名 (添加物は、Eナンバーも記載) Name (item name) of Raw Material (including E number of additives)	製品に対する配合 率を記載 (%) Composition as % in Product	原材料を構成する原料名の記載 Details of Compound Raw Material	添加物の使用用途 Purpose of Additive	原産国名 Country of Origin	遺伝子組み換え原 材料の有無 Presence of GMO Materials
1	Oil(Soybean, Rapeseed)	67.9				NON IP Program
2			Soybean oil		USA, others	
3			Rapeseed oil		Canada, others	
4	Egg Yolk	17			American Egg Products USA	
5	Vinegar	6				
6			Alcohol		Brazil, others	
7			Sake lees		Japan, others	
8			Wheat		USA, others	
9			Rice		Japan, others	
10			Malt		UK, others	
11			Corn		USA, others	
12			Salt		Japan, others	
13			Water		Japan	
14	Salt	2			Japan, others	
15	Amino acid	0.4		Flavour enhancer	-	
16	Spice	0.2	Mustard powder		Canada, others	
17	Spice extract	≤0.01	Mustard seed,capsicum, soybean		-	NON IP Program
18	Water	6.5			Japan	
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

一般製品規格基準 General Controls			
検出方法 Test	タイプ Type	感度 Sensitivity	金属探知の頻度 Test Frequency of of metal detector
金属検出 Metal Detection	鉄 Ferrous	—	—
	ステンレス鋼 SUS	—	—
	非鉄金属 Non-Ferrous	—	—
濾過方法と粒子サイズ基準 Sieving/Filtration (if applicable) & filter size	—		
重量チェック（平均値もしくは最低値を記載） Weight Checks (average weight or minimum weight)	523g～528g(net weight, bottle, cap)		
官能検査（見た目、味 等） Sensory checks (appearance, taste etc.)	Milky yellow		
目視による重大/軽微な欠陥確認方法 Visual checks for major/minor defects			
許容範囲の欠陥 Defects allowed			
許容範囲外の欠陥 Defects not allowed			

物理基準 / Physical Standards	
総酸度: Total Acidity:	
pH値 pH	4.02
アルコール（度数） Alcohol (%abv)	
比重 Specific gravity	
水分 Moisture	
その他 Other	Salt : 1.94% (Calculated)

米:物理基準と特性 Physical Standards and Characteristics		Rice:
なだらかで凝集なくカビの兆候のない Free flowing without clumping, no visual signs of mould	Brokens (破損) Paddy Kernels(米粒)	
異臭がない Free from off	Chalky(白亜色の) Discoloured Kernels(変色した粒)	
昆虫、害虫および糞便汚染による汚染がない Free from contamination by insects, pests and faecal contamination	Red Stripes(赤い縞模様) Other rice varieties(その他の品種) Stones(石) Foreign Matter (異物)	

化学基準 - 分析証明書 / 適合証明書 Chemical Standards - Certificate Of Analysis/Conformance Required on request			
検査項目 Criteria	基準値 Target	分析方法 Method of analysis	頻度 Frequency
農薬 Pesticides			
獣医薬品 Vet Chemical	—	—	—
重金属カドミウム Heavy metals - Cadmium	—	—	—
鉛 Lead	—	—	—
水銀 Mercury	—	—	—
ヒ素 Arsenic	—	—	—
アフラトキシン Aflatoxins	—	—	—
マイコトキシン Mycotoxin	—	—	—
オクラトキシン Ochratoxin	—	—	—
3-クロロプロパン-1,2-ジオール 3-MCPD	—	—	—

アレルギー

Allergens

ピーナッツ、ナッツ、ごま、ルビナス属は工場内で使用されていますか。 Are peanuts, nuts (defined by regulation), sesame seed or lupin used on site?	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO
日本国内の法律に定められているアレルギーを全て網羅している規定はありますか。 Do you have a control policy covering all legally controlled allergens?	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO
汚染リスクを最小限に抑えるためのアレルギー制限の施策を提供しますか？ you provide your Allergen Control Policy and controls in place to minimise any contamination risk.	Will <input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO
上記以外には、どのようなアレルギーを工場内で使用していますか。 Which other allergens are used on site?	Egg, wheat, milk, soybean, cashew nut, gelatin, apple
また、そのようなアレルギーを隔離していますか。 Do you segregate any of those	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
他にも、アレルギーとして隔離している場合、それは何ですか。 Which other allergens do you segregate?	
ピーナッツ、ナッツ、ごま、ルビナス属は原料供給会社は使用していますか。 Are peanuts, nuts (defined by regulation), sesame seed or lupin used by your supplier?	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO

Egg, wheat, milk and soybean are segregated.
Cashew nut, gelatin and apple are not segregated.

消費者規則第1169/2011号の食品情報で定義されているアレルギー Allergens as defined by The Food information for Consumers Regulation No. 1169/2011	含んでいる YES/NO CONTAINS YES/NO	含んでいる可能性がある May contain	含んでいる可能性がある場合は、 具体的にどのような過程で混入したかを説明してください。 If "May contain" explain how
1) セロリ 1) Celery	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
2) グルテン小麦、ライ麦、麦および燕麥を含んでいる穀物 2) Cereals containing gluten - wheat, rye, barley and oats	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	Vinegar
3) 甲殻類 海老、カニ、クレイフィッシュおよびロブスター 3) Crustaceans - prawns, crab, Cray fish and lobster	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
4) 卵 4) Eggs	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	Egg yolk
5) 魚 5) Fish	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
6) ルビナス属 6) Lupin	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
7) 牛乳 7) Milk	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	
8) 貝類 -イカ、タコ、ハマグリ、イガイ、コックル、カキ、バイガイおよびマキガイ 8) Molluscs - squid, octopus, clams, mussels, cockles, oyster, whelks and snails	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
9) マスタード 9) Mustard	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	Spice extract
10) ナット 扁桃、ハシバミ、クルミ、ペカンナッツ、ブラジルナット、ピスタチオ、カシュー、マカデミアナッツ。 10) Nuts - almonds, hazelnuts, walnuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio, cashew, macadamia nuts	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
11) ピーナッツ 11) Peanuts	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	
12) ゴマ 12) Sesame seeds	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	
13) 大豆 13) Soya beans	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	Oil, Spice extract
14) 二酸化硫黄または亜硫酸: 10mg以上 / kg もしくは、L 14) Sulphur dioxide or sulphites - above 10mg per kg or per litre	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	

食品耐性情報 Food Tolerance Information		
本製品 THIS PRODUCT	YES / NO	YESの場合、どの原材料かを明記してください。 If YES, Please state which ingredient
グルタミン酸ナトリウム含有(MSG) - Contains Monosodium Glutamate (MSG)	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	Amino acid
天然色素含有 - Contains natural colour	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	
人工香料含有 - Contains artificial flavours	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO	
添加物含有 - Contains additives	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO	Spice extract
この製品は菜食主義者 (vegetarian : ベジタリアン) は消費しても問題ないですか。 Is this product is suitable for vegetarians	<input type="checkbox"/> YES	<input checked="" type="checkbox"/> NO
この製品は完全菜食主義者 (vegan : ビーガン) は消費しても問題ないですか。 Is this product is suitable for vegans	<input type="checkbox"/> YES	<input checked="" type="checkbox"/> NO
ハラール認証を持っていますか。 Halal certified	<input type="checkbox"/> YES	<input checked="" type="checkbox"/> NO
コーシャ認証を持っていますか。 Kosher certified	<input type="checkbox"/> YES	<input checked="" type="checkbox"/> NO

遺伝子組み換え情報 GMO STATUS		
この製品またはその成分のいずれかに遺伝子組換え生物が含まれていますか? Does this product or any of its ingredients contain Genetically Modified Organisms?	<input checked="" type="checkbox"/> YES	<input type="checkbox"/> NO
YESの場合、どの原材料かを明記してください。 If YES please state which ingredient.	<input type="checkbox"/> Oil : NON IP Program <input type="checkbox"/> Spice extract : NON IP Program	
この成分はアイデンティティ保存されていると主張している材料 (IP) か、もしくはそれに相当するものになりますか? Was this ingredient derived from material claiming to be Identity preserved(IP),or equivalent?		
もし成分にアイデンティティ保存(IP)が含まれている場合、サプライヤーを明記して下さい。 If the ingredient contains IP materials, Please state the supplier		
相互汚染を防止するためにどのような措置を設けていますか? Please state what measures are taken to prevent cross contamination?		
IP保証書を提供して下さい。 Please provide IP Assurance documents		

微生物基準			
Biological standards			
生物/検査内容 Organism / Tested for	基準値 Target	分析頻度 Frequency of analysis	分析法 Method of Analysis
好気性菌コロニー数 Aerobic Colony Count	≤1000/g	the day when this products produced	standard plate count agar
酵母&麹 Yeast & Moulds	—	—	—
大腸菌 E coli	—	—	—
リステリア菌 Listeria monocytogenes	Negative	Every lot.	FDA:Bacteriological Anaritical Manual, Chapter 10 (2016)
腸内細菌 Enterobacteriaceae	—	—	—
サルモネラ属菌 Salmonella ssp	—	—	—
黄色ブドウ球菌 Staphylococcus aureus	—	—	—
カンピロバクター Campylobacter ssp	—	—	—
セレウス菌 Bacillus cereus	—	—	—
腸炎ビブリオ Vibrio parahaemolyticus	—	—	—
菌群 Coliforms	—	—	—
リステリア種 Listeria spp	—	—	—
その他(あれば、明記してください) Others (please specify)	—	—	—

栄養成分情報 Nutritional Information			これらの値は、(下記より、選択をお願いします) These values are (Please tick the box as
	値 Value	単位 Unit	分析値 もしくは 計算値 Analytical or Calculated
エネルギー Energy	2812	kJ/100g	<input type="checkbox"/> Analytical <input checked="" type="checkbox"/> Calculated
エネルギー Energy	672	Kcal/100g	<input checked="" type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
総脂肪分 Fat Total	73.1	g/100g	<input checked="" type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
うち、飽和脂肪酸 of which — saturate	7.5	g/100g	<input checked="" type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
一価不飽和脂肪酸 mono-unsaturate		g/100g	<input type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
多価不飽和脂肪酸 Polyunsaturate		g/100g	<input type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
トランス脂肪酸 Trans Fatty Acids		g/100g	<input type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
コレステロール Cholesterol		g/100g	<input type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
炭水化物 Carbohydrate	0.5	g/100g	<input checked="" type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
そのうち糖質 of which — sugars	0.5	g/100g	<input checked="" type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
ポリオールズ — polyols		g/100g	<input type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
でんぷん — starch		g/100g	<input type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
食物繊維 Fibre		g/100g	<input type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
たんぱく質 Protein	2.9	g/100g	<input checked="" type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
食塩 Salt	1.92	g/100g	<input checked="" type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated
ナトリウム Sodium		mg/100g	<input type="checkbox"/> Analytical <input type="checkbox"/> Calculated