

(記入例)

原材料配合分量表

製品の名称	原材料名	原材料配合割合/kgℓ	備考
たくあん漬	大根 食塩 米ぬか 昆布 たくあん漬の素	〇〇 k g △ k g ▲ k g ○ g ◎ g	たくあん漬の素の食品添加物は、調味料（アミノ酸等）着色料（黄4，ウコン）甘味料（サッカリンNa，カンゾウ）
平もち	もち米 食塩 もちとり粉（片栗粉）	〇〇 k g △ g ◎ g	市販の漬物の素や酢，醤油等を使う場合は，ラベルを貼るか，原材料（食品添加物）の部分を書き写してください。

(記入例)

その他参考事項

(1) 製造工程 図

作り方を書いてください。
(原材料～出荷までの流れ)
(漬け込み期間や包装形態も)

・たくあん漬

- ① 大根を水洗いする。
- ② 大根を干す。(2週間)
- ③ むかとたくあん漬の素をよく混合する。
- ④ 樽の中に大根と③を交互に敷き詰め、40kgの重しを載せて、1ヶ月漬け込む。
- ⑤ 袋に詰めて、密封する。

・平もち

- ① もち米を水に浸ける。(一晩)
- ② 蒸し器で蒸す。(一時間)

...

(2) 1回平均製造量
1日平均製造量

作る量を書いてください。
(予定で構いません)

- ・たくあん漬…月に1回10kg漬ける(12月～1月の間のみ製造)
- ・平もち…週に1回もち米10kg分製造する(1～2月の間のみ製造)

(3) 表示事項

表示シールの案を貼ってください。
または表示事項を書いてください。

・大根のぬか漬

名称	たくあん漬
原材料名	大根, 漬け原材料(食塩, むか), 調味料(アミノ酸等), 着色料(黄4, ウコン), 甘味料(サッカリンNa, カンゾウ)
原料原産地名	広島県
内容量	300g
賞味期限	平成〇年〇月〇日(包装日から5日後)
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	広島 花子 広島県府中市〇×町△ー□

参考までに、期限表示の期間を書いてください。

・平もち