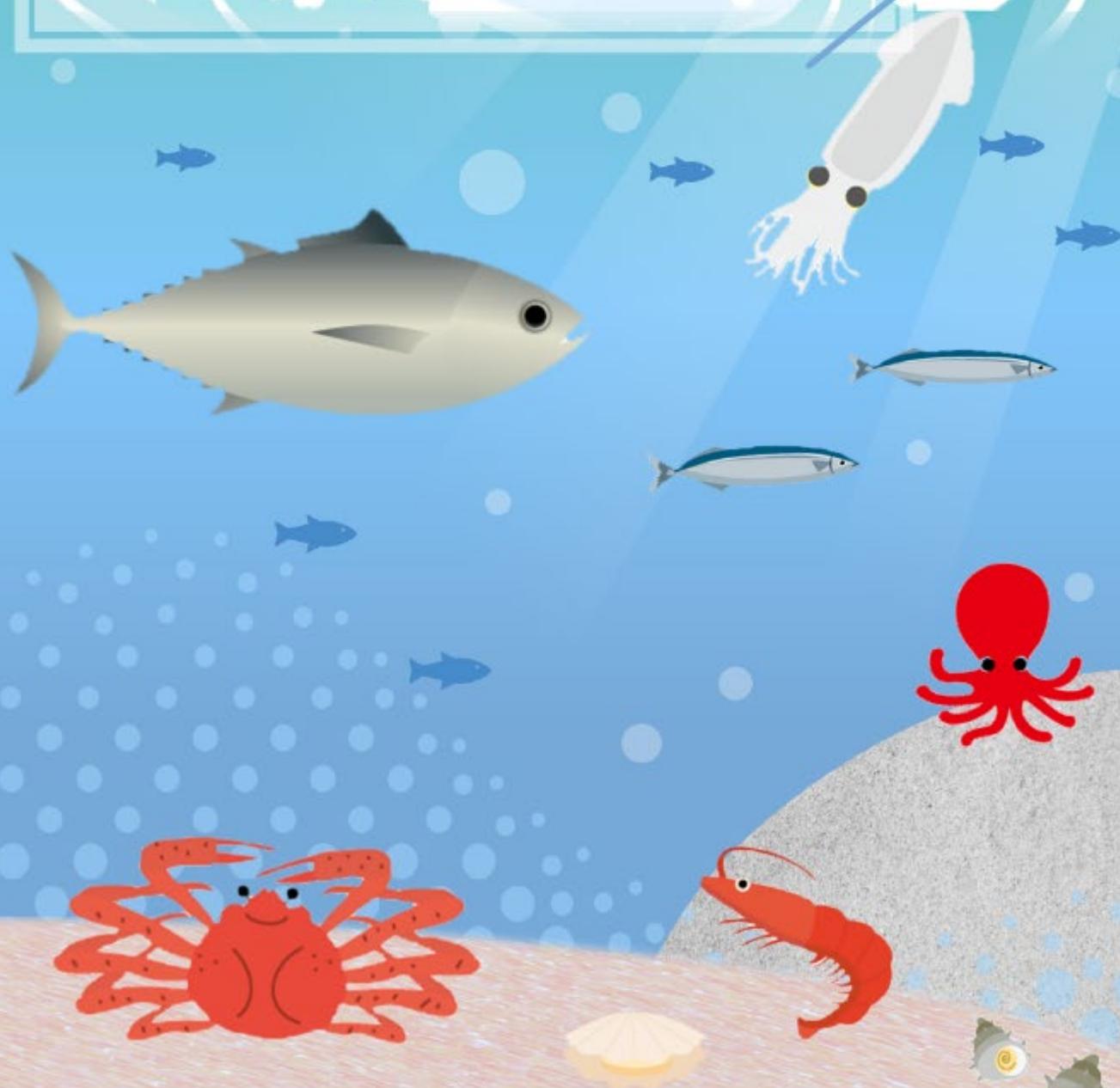


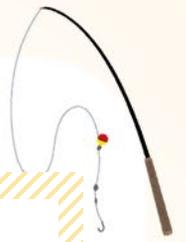
B to Bプラットフォーム 規格書

ディスクリプション

メーカー自社管理編

株式会社 ● ●





ディスクリプションとは

規格書を作成いただく上で、各種法令対応、よくある質問、作成時の注意点をまとめた取扱説明書になります。

初めて規格書を作成する方、これまで規格書を作成したことのある方にも、製造している商品の表示に関するルールをご理解いただき、規格書作成に役立てていただきたいという思いで作成しています。

目次

導入目的 …… P2

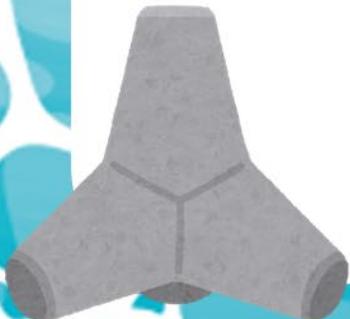
社内ルール …… P3

関連規則名とURL一覧表 …… P9

簡易マニュアル …… P10

規格書作成における注意点 …… P17

規格書作成マニュアル …… P28



目的

ディスクリプションの目的

規格書の提出が増えると、それに伴い、問い合わせとその対応も増えていく傾向にあります。

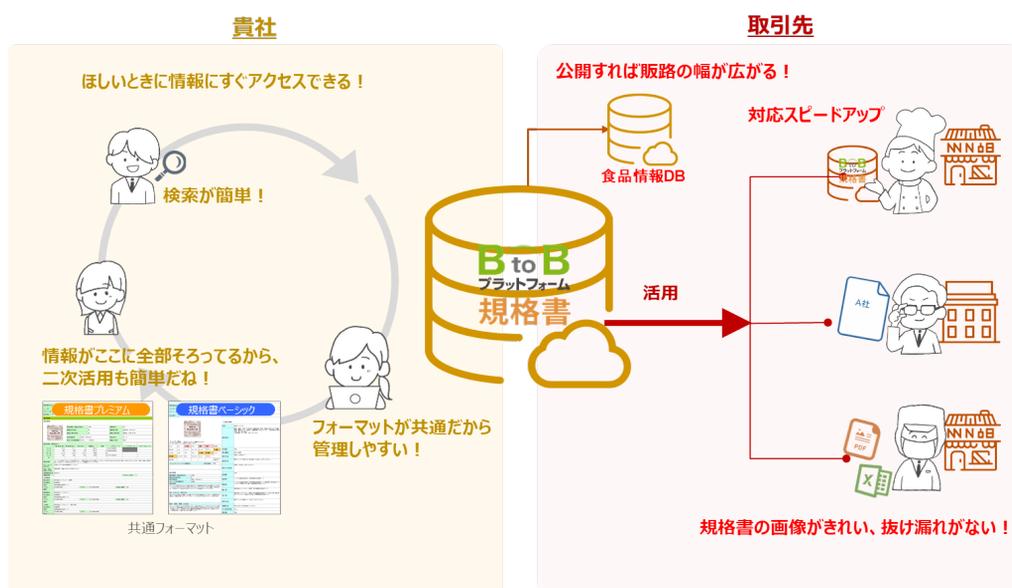
～提出先から“規格書内容が関連法規に従ったものでないのでは”と問い合わせを受けることがある～

～修正したいが、何の情報不足しているのか、また関連法規の何をどう見ればよいのか分からない～

こうした規格書提出に関する一連の業務に対し、必要な情報を整理したものがディスクリプションです。

- ・食品表示基準に従った規格書として、「何を」「どこに」「どのように」入力すればよいのかが分かる
- ・入力にあたり参照が必要となる関連法規（例：食品表示基準“別表第四”等）を特定できる

メーカー自社管理機能の全体像



BtoBプラットフォーム規格書 「規格書マスタ」使用時のポイント



社内ルール



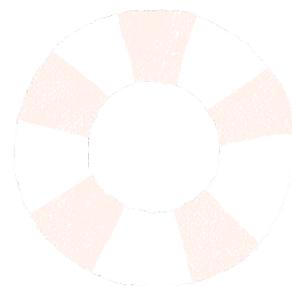
1

テキスト



2

テキスト



要チェック！

当社の商品ごとの「規格書」を、
規格書マスタから登録します。

よくある質問

一言



Q テキスト



A テキスト

Q テキスト



A テキスト

Q テキスト



A テキスト

BtoBプラットフォーム規格書

「原材料マスタ」使用時のポイント



社内ルール



1

テキスト

テキスト

2

3

テキスト

テキスト

4

5

テキスト



要チェック!

原材料マスタは、当社でいうところの「原材料規格書」にあたります。

よくある質問

一言



Q テキスト

A
テキスト

Q テキスト

A
テキスト

Q テキスト

A
テキスト

よくある質問

【1】 規格書の情報はなるべく開示したくない。

関係法令への適合性確認や、事故時の早急な対応のためにも、必要となる情報の開示が望まれています。

【2】 原料メーカーが配合率を開示してくれません。

食品表示作成時の重量順計算等のために必要であると、使用の目的と開示の必要性をあわせて説明してください。

【3】 関連規則の調べ方が分からない。

各省庁のホームページ（コラム「関連規則名とURL一覧表」）より、対象となる基準を検索して調べてください。

ディスクリプションには、テーマごとに関連規則（例：食品表示基準等）が記載されています。

【4】 関連規則はみつかるが、その文書の中のどこを見ればよいのか分からない。

ブラウザの検索（Ctrl+F）機能より、各ホームページからキーワードを指定して調べてください。関連法令内やディスクリプション内で使用されている用語など、正式な用語をもって検索することがポイントです。

ディスクリプション内に記載の関連規則には、詳細（例：別表第四等）が付記されています。

【5】 操作方法が分からないので、時間がかかります。

インフォマートのカスタマーセンターに電話して操作方法を聞いた上で期日までにご提出いただきますようご協力をお願いします。

株式会社インフォマート カスタマーサポートセンター

TEL : 0120-935-235



関連規則名とURL一覧表

消費者庁「食品表示基準」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

https://elaws.e-gov.go.jp/document?law_unique_id=427M60000002010_20200716_502M60000002052

消費者庁「食品表示基準Q & A」「食品表示基準について」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

消費者庁「栄養成分表示を表示される方へ」「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/business/

厚生労働省「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」

https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78333000

<https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=326M50000100052>

経済産業省「特定商品の販売に係る計量に関する政令」第5条

https://www.meti.go.jp/policy/economy/hyojun/techno_infra/14_gaiyou_ryoumoku.html

<https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=405CO0000000249>

国税庁「酒類の表示」

<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/mokuji.htm>

(社)全国公正取引協議会連合会「公正取引協議会一覧表」

https://www.jfftc.org/rule_kiyaku/kiyaku_hyoji.html

厚生労働省「食品添加物」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html

厚生労働省「食品添加物等の規格基準」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186592.html>



要チェック!

【注意】URLは2021年12月現在のものです。
更新時に変更される場合があります。
見つからない場合は規則名より検索してください。



簡易マニュアル

依頼確認から提出までの流れ …… P11

原材料マスタ …… P12

規格書検索・エクセル出力 …… P14

詳細マニュアルは「スタートガイド」からご確認ください。

BtoBプラットフォーム 規格書 ▶ 担当者一覧へ戻る 【デモ用】 陣山食品工業株式会社 陣山 (売) 🔍 ↩

マイページ 規格書検索・出力 提出状況管理 マスタ管理 設定・登録 ご利用ガイド お問い合わせ 業界チャネル

「緊急事態宣言」発令を受けカスタマーセンターを一時閉鎖しております。[詳細はこちら](#)
 ご利用に関する不明点は「よくあるご質問」をご覧ください。
 お問い合わせは「お問合せ画面」より受け付けております。折返しお電話かメールでご連絡いたします。
 最終更新時刻: 9時00分

<p>主要メニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> 規格書新規登録 規格書マスタ管理 原材料マスタ管理 食品情報DB管理 販促支援 <p>その他の機能</p> <ul style="list-style-type: none"> 仕様変更・提出 商品マスター一括登録 商品マスタ編集 	<p>重要なお知らせ ▶ 3月25日(水)にアレルギー項目「アーモンド」を追加しました。 リリース後、取引先へ対応状況をお伝えください。操作方法はこちら。</p> <p>いまこそみせよう！日本の外食力を！ <応援特設サイト> 新型コロナウイルスの感染拡大により、被害を受けている外食産業を 応援・支援していくために、応援特設サイトを開設しました。</p> <p>業務のご案内 4月 24日 (金) 13:50</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 食品情報DBに公開中で、適用日が1年を経過した規格書が10件あります。 ▶ アレルギー要確認の規格書が79件あります。確認を行ってください。 ▶ 自社担当者を設定していない取引先が1件あります。取引先編集を行ってください。 ▶ 取引先からの新規受付が19件あります。規格書マッチングを行ってください。 ▶ 取引先からの再受付が28件あります。再記入を行ってください。 <p>取引先情報</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ <該当データはありません> <p>メール</p>	<div style="border: 2px solid red; padding: 5px; text-align: center;"> <p>スタートガイド</p> </div> <p>Information</p> <ul style="list-style-type: none"> 04/24 お知らせ ▶ 【重要】GW業のお知らせ (5月2日～5月6日) 04/07 お知らせ ▶ 【4月7日更新】新型コロナウイルス対策のための時差出勤・在宅勤務実施のお知らせ 04/01 お知らせ ▶ 【参加無料】全国どこでも参加できる「規格書課題解決セミナー」申込受付中 03/25 システム ▶ BtoBプラットフォーム 規格書 各種機能追加/機能改善のお知らせ
--	--	---



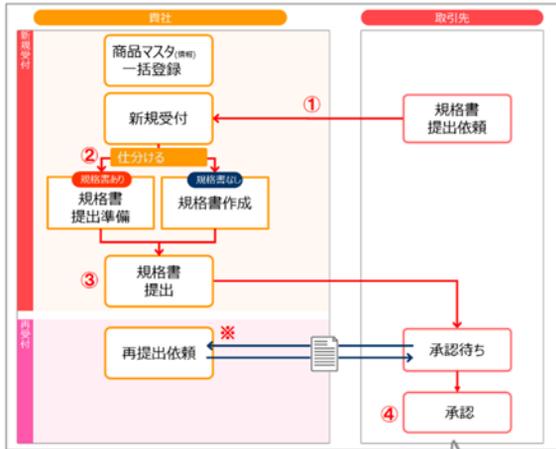
依頼確認から提出までの流れ

規格書提出先

当社

① BtoBプラットフォーム規格書 全体の流れ

最終更新日: 2016年1月19日



< 貴社の流れ >

- ① 取引先から規格書の提出依頼があると、新規受付の状態になります。
- ② 商品マスタの登録有無で仕分けを行います。
 - ・規格書あり→規格書を提出する確認画面に進みます。
 - ・規格書なし→規格書を作成する操作へ進みます。
- ③ 規格書の内容を確認し、提出すると貴社の操作は完了となります。
 - ※再提出、仕様変更の依頼があった場合は、再受付の状態になりますので、修正し提出を行います。

買い手側検索画面



< 取引先の流れ >

- ④ 承認後、規格書を検索して確認したい規格書をクリックすると内容を確認できます。規格書帳票（ベーシック）の項目（操作手順②）へ→

提出状況管理（新規受付）一括仕分について

最終更新日: 2015年11月6日

新規の規格書提出依頼の確認と、仕分の操作方法です。



(※1) 自社商品コード、商品マスタ名、JANコードのいずれかを入力しないと「一括仕分」はできません。
商品名横にチェックが入っているものが一括仕分の対象となります。

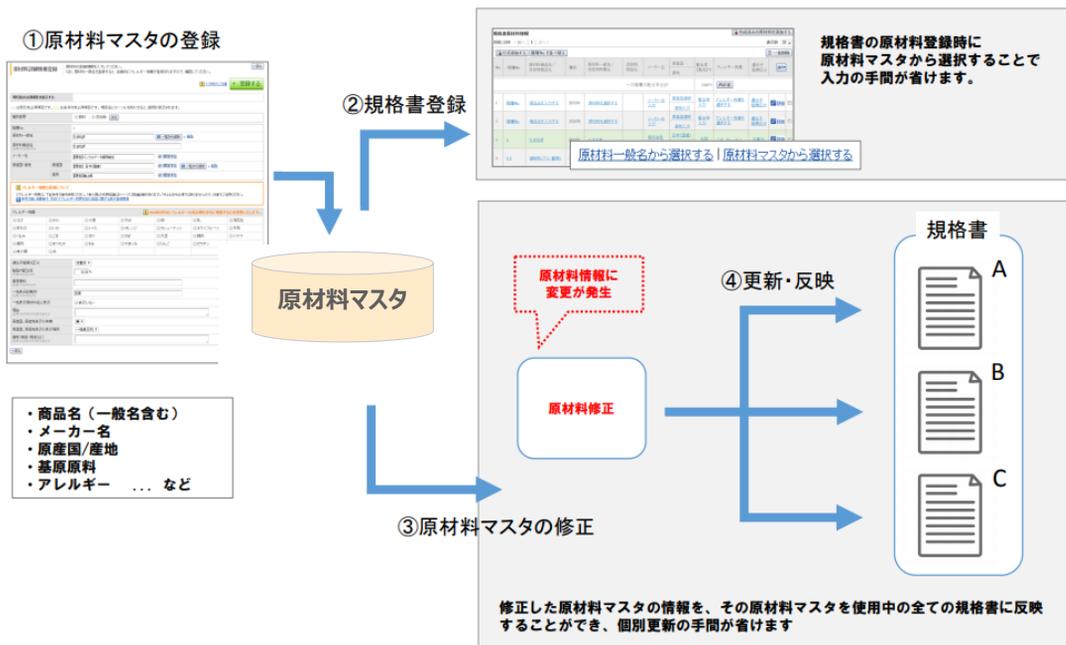
操作手順

- ① 「新規受付を確認して提出する」をクリックします。
- ② ①すでに商品マスタの登録がある場合は、依頼商品名横に自社商品コード、商品マスタ名、JANコードのいずれかを入力し「一括仕分する」をクリックします。(※1)
②商品マスタの登録がなければ「個別仕分(商品マスタ検索)」をクリックし規格書作成画面に進みます。
- ③ ①すでに規格書が登録済の商品は「提出可能」に移行されます。
②規格書が登録済でない商品は「作成・提出」に移行されます。



BtoBプラットフォーム規格書 原材料マスタ機能

原材料の管理および規格書の原材料情報の入力が簡単になります



単一原材料マスタを登録する

1 **マイページ** 機能検索・出力 提出状況管理 アシスタント管理 設定・登録 ご利用ガイド お問い合わせ 業務マニュアル

7,551社
42,771品
+ 検索

スタートガイド

Information
10月18日(月) 14:45
最新情報: 新着情報
最新情報: 新着情報
最新情報: 新着情報

1 「原材料マスタ管理」をクリックします。
2 「原材料マスタを新規で追加する」をクリックします。
3 必要事項を入力し、「登録」をクリックします。

2 **原材料マスタ管理** 原材料マスタの登録された材料を一覧です。

原材料マスタ一覧 新規

商品名一般名含む
メーカー名
原産国/産地
基原原料
アレルギー

検索

3 **原材料詳細情報登録** 原材料詳細情報を入力してください。
注: 原材料一般名を登録すると、自動的にアレルギー一般名の登録がされますので、確認してください。

登録する

アレルギー一般名について
アレルギー一般名は、下記から入力してください。アレルギー一般名は、アレルギー一般名から登録されます。アレルギー一般名は、アレルギー一般名から登録されます。

アレルギー一般名	アレルギー一般名	アレルギー一般名	アレルギー一般名	アレルギー一般名	アレルギー一般名
小麦	そば	卵	牛乳	豚肉	鶏肉
大豆	魚介類	りんご	オレンジ	りんご	りんご
りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご
りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご
りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご
りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご
りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご
りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご
りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご
りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご

BtoBプラットフォーム規格書 規格書検索・エクセル出力

規格書検索画面について

登録した規格書を各種項目で検索することができます。

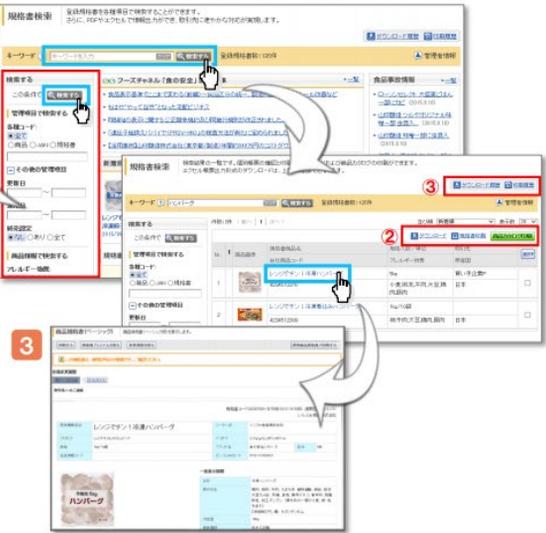


① こちらの項目から管理項目の条件に合わせて検索も可能です。
※こちらの検索を利用する場合は、項目内の「検索する」をクリックします。

- ②ダウンロード
→データで規格書の内容を受信することができます。
規格書印刷
→PDF形式での保存や、印刷をすることができます。
商品カタログ印刷
→販促用にデザイン・レイアウトの設定をして、PDF形式での保存や、印刷をすることができます。
- ③履歴の確認を行います。

操作手順

- 1 マイページ「作成済の規格書を検索する」をクリックします。
- 2 キーワードを入力し、「検索する」をクリックします。
- 3 検索後、商品名をクリックすると規格書の詳細情報が確認できます。



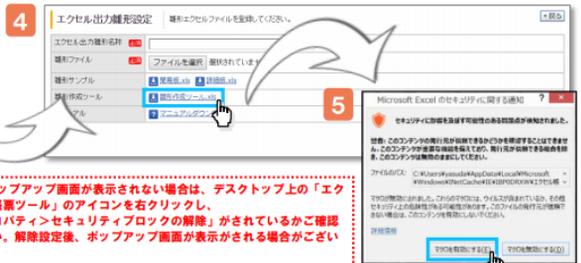
① エクセル帳票出力を活用する

弊社システムに登録したデータを得意先指定のエクセルのフォーマットで出力できます。



操作手順①

- ～ マイクロソフトオフィス エクセル2010以降の操作方法の説明です ～
- 1 マイページの「設定・登録」をクリックします。
 - 2 「規格書ダウンロード設定」をクリックします。
 - 3 「エクセル帳票出力」タブを開き、「エクセル出力雛形を追加する」をクリックします。
 - 4 「雛形作成ツール.xls」をクリックし、デスクトップへ保存します。その後デスクトップ上の「エクセル帳票出力.xls」をクリックします。
 - 5 エクセルファイルのポップアップ画面に「マイクロソフトエクセルのセキュリティに関する通知」の「マクロを有効にする」をクリックします。その後エクセル帳票出力ツールがダウンロードされます。エクセルの「アドイン」をクリックし、「ユーザー登録設定のツールバー」が追加されたことを確認します。
→操作手順③へ
- 「マクロを有効にする」のポップアップが表示されない場合(※1)



※1ポップアップ画面が表示されない場合は、デスクトップ上の「エクセル帳票ツール」のアイコンを右クリックし、「プロパティ」>セキュリティブロックの解除」がされているかご確認ください。解除設定後、ポップアップ画面が表示される場合がございます。

BtoBプラットフォーム規格書 エクセル出力

② エクセル帳票出力を活用する

得意先の指定フォームに合わせたテンプレートの作成方法です。

1 画面左上の「テンプレート設定」をクリックし、「テンプレート設定 Ver.3.10」のダイアログを開きます。

2 画面下部の「Excel帳票出力」タブを選択し、テンプレート設定画面が表示されます。テンプレート設定画面で、①項目を選択し、②指定ファイルの設定したいセルを選択後、③「設定」をクリックします。

2 テンプレートの設定が完了したら、デスクトップなど任意の場所に保存します。

操作手順③

- 1 エクセル上部の「アドイン」タブを開き、「テンプレート設定」をクリックすると、テンプレート設定画面が表示されます。テンプレート設定画面で、①項目を選択し、②指定ファイルの設定したいセルを選択後、③「設定」をクリックします。
- 2 テンプレートの設定が完了したら、デスクトップなど任意の場所に保存します。

既に設定済みのテンプレートファイルは雛形ファイルとしてそのままご利用頂けます。

③ エクセル帳票出力を活用する

作成したテンプレートの登録方法です。

1 マイページの「設定・登録」をクリックします。

2 「規格書ダウンロード設定」をクリックします。

3 「規格書ダウンロード」タブを開き、「Excel帳票出力」を追加するをクリックします。

4 エクセル出力雛形設定画面が表示されます。ファイル名を設定し、「登録する」をクリックします。

5 登録したテンプレートは「編集」からダウンロードや名称の変更、更新(※2)が行えます。

操作手順④

- 1 マイページの「設定・登録」をクリックします。
- 2 「規格書ダウンロード設定」をクリックします。
- 3 「エクセル帳票出力」タブを開き、「エクセル出力雛形を追加する」をクリックします。
- 4 テンプレート名と作成したテンプレートを選択し、「登録する」をクリックすると登録できます。
- 5 登録したテンプレートは「編集」からダウンロードや名称の変更、更新(※2)が行えます。

4 エクセル出力雛形設定画面が表示されます。ファイル名を設定し、「登録する」をクリックします。

5 登録したテンプレートは「編集」からダウンロードや名称の変更、更新(※2)が行えます。

※2ダウンロードして編集したテンプレートファイルを選択して「登録する」をクリックすると、テンプレートの更新が行えます。編集の手順は手順③と同様です。

操作に困った時は？ マニュアルをチェック！



規格書作成における注意点①

注意事項



栄養成分の分析単位は必ず「100g」で入力してください。

① 栄養成分の分析単位は必ず「100gあたり」を選択してください。

栄養成分表示情報 2020年版(8訂)の値を反映する ? 一覧から選択

対象名 (全角20文字以内) レンジでチン! 冷凍ハンバーグ

栄養成分表示有無 有

表示単位 単位選択 **100gあたり** (規定) 必須

備考 (全角100文字以内)

「1個あたり」や「1食あたり」が選択されている場合は再提出依頼になります。
※外食ではレシピの栄養成分を「100gあたり」で表示することが多いです。

② 「熱量」「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」「食塩相当量」は入力必須です。

[規定] 全て規格書ベーシックの項目です。推定値を記載する場合は()書きで記載してください。 ? 空欄に「-」を一括入力

熱量 必須	156 kcal	リン	2.33 mg	レチノール当量	1.9 μg	ビタミンB6	- mg	不溶性食物繊維	- g
水分	69.3 g	鉄	0.95 mg	ビタミンD	- μg	ビタミンB12	- μg	食物繊維	- g
たんぱく質	21.5 g	亜鉛	- mg	αトコフェロール	- mg	葉酸	- μg	食塩相当量 必須	0.17 g
脂質	7.1 g	銅	- mg	βトコフェロール	- mg	パントテン酸	- mg	カロテン	- μg
炭水化物	0.3 g	マンガン	- mg	γトコフェロール	- mg	ビタミンC	- mg	ビタミンE	- mg
灰分	0.07 g	レチノール	1.9 μg	δトコフェロール	- mg	飽和脂肪酸	- g	トランス脂肪酸	- g

システム上では、熱量と食塩相当量が必須ですが、たんぱく質や脂質、炭水化物も聞かれるケースが増えております。

カルシウム	4.7 mg	クリプトキサンチン	- μg	ビタミンB2	0.08 mg	コレステロール	34.7 mg
マグネシウム	- mg	βカロテン当量	- μg	ナイアシン	- mg	水溶性食物繊維	- g

小数点以下の入力方法について

エネルギー (kcal) : 小数第1位を四捨五入

たんぱく質 (g) : 小数第2位四捨五入

脂質 (g) : 小数第2位四捨五入

炭水化物 (g) : 小数第2位四捨五入

食塩相当量 (g) : 小数第2位四捨五入

その他注意事項

『Tr (微量、トレース)』記載可能ですが、Tr以外の記号は使用は不可

小数点は【.】(ピリオド)を可とする、【,】(コンマ)は不可

数値は1つのみ、【0 - 0.01】などの範囲表記は不可

規格書作成における注意点②

注意事項



コンタミの有無とアレルギー物質は必ず入力してください。

製造工程		
製造工程 (全角2000文字以内(改行含む))	フリー入力	原料受入→原料保管→原料洗浄→下処理(骨、血合除去)→下処理(骨、血合確認)→調味料・添加物の調合→原料カット→脂・添加物投入→袋詰め→異物検査→重量検査→細菌検査→凍結→箱詰め→冷凍保管→出荷
添付ファイル (ファイルサイズ512KBまで、形式:JPEG/GIF/PDF/Excel/Word)	参照...	ファイルが選択されていません。▶解除 No image
金属探知器 (使用有無・Fe(mm)/Sus(mm)) (半角数字9桁(小数点第2位まで))	無	Fe <input type="text"/> mm Sus <input type="text"/> mm
ウェイトチェッカー・使用有無・範囲(g) (半角数字7桁(小数点第1位まで))	有	<input type="text"/> 102 g ~ <input type="text"/> 110 g
アレルギー物質コンタミの可能性有/無・備考(アレルギー物質名) (全角128文字以内)	有	<input type="text" value="えび・かに・いか"/>

「コンタミ」が該当する場合はプルダウンで「有」を選択し、アレルギー物質名を入力してください。アレルギー物質が複数ある場合は「・(中黒)」で区切ってください。

注意事項



原材料一般名/添加物物質名を「該当なし」にする場合は必ず商品名を入力してください。

規格書原材料情報

作成済みの規格書から呼び出す

件数: 11件 < 前へ | 1 | 次へ >

表示数 100 ▼

行を追加する

階層No.で並べ替え

一括削除

No.	階層No.	原材料商品名/ 添加物商品名	種別	原材料一般名/ 添加物物質名	添加物 用途名	メーカー名	原産国 産地	配合率 【製品】%	アレルギー物質	遺伝子 組換え区分	選択▼
一次階層の配合率合計								94.65 %	再計算		
1	1	メバチマグロ	原材料	メバチ		社外秘	日本(国産)、フィジー諸島	92.59	魚介類	対象外	<input checked="" type="checkbox"/> マスタ編集 <input type="checkbox"/>
2	1-1	食用植物油脂	原材料	なたね油		社外秘	オーストラリア、フランス	3.74		分別	<input checked="" type="checkbox"/> マスタ編集 <input type="checkbox"/>
3	1-2	食用精製加工油脂	原材料	パーム油		社外秘	マレーシア、インドネシア	0.67		対象外	<input checked="" type="checkbox"/> マスタ編集 <input type="checkbox"/>

原材料一般名/添加物物質名で「該当なし」を選択した場合は原材料商品名/添加物商品名を必ず入力してください。
 ※商品名はブランド名や製品名ではなく、一般的な名称を記入してください。プロダクトネームの場合、誤認される可能性があります。
 Ex. ○○印なたね油(製品名) → なたね油(一般名)

対象外 マスタ編集

対象外 詳細

規格書作成における注意点③



一括表示情報、原材料詳細、アレルギー情報に相違が無いことをチェックしてから提出してください。

① 一括表示画像の内容と一括表示情報欄、アレルギー物質の内容に相違がないようにしてください。

名称	菓子パン	一括表示情報	名称	菓子パン
原材料名	小麦粉、マーガリン、レーズン、バター入りマーガリン、砂糖、卵、加工油脂、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、食塩、ショートニング、発酵調味料/乳化剤、V.C、酸化防止剤(V.E)、香料、カロチノイド色素、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)	原材料名	小麦粉、マーガリン、レーズン、バター入りマーガリン、砂糖、卵、加工油脂、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、食塩、ショートニング、発酵調味料/乳化剤、V.C、酸化防止剤(V.E)、香料、カロチノイド色素、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)	
内容量	6個	内容量	6個	
消費期限	表面に記載	消費期限	表面に記載	
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください	
製造者	〇〇パン株式会社 〒〇〇〇-×××× △△市△△区…………… ★製造所固有記号は消費期限の下に記載	アレルギー物質	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かき <input checked="" type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input checked="" type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> アレルギー物質無し	

② 一括表示情報欄にある原材料・添加物は原材料情報欄にも必ず記載してください。また、原産国名は原料原産地名の表示に対応して記載してください。

規格書原材料情報

件数: 54件 < 前へ | 1 | 2 | 3 | 次へ > 表示数: 20

No.	階層No.	原材料商品名/添加物商品名	種別	原材料一般名/添加物物質名	添加物用途名	メーカー名	原産国名 産地	配合率 (製品)%	アレルギー物質	遺伝子 組換え区分	選択
一次階層の配合率合計								100 %	再計算		
1	1	食用大豆油	原材料	食用植物油脂		社外秘	日本(国産) 選択	9.2	対象外		詳細
2	2	食用なたね油	原材料	食用植物油脂		社外秘	日本(国産) 選択	6	対象外		詳細
3	3		原材料	醸造酢			日本(国産)	13	りんご	対象外	マス編集
4	3-1		原材料	りんご果汁			原料原産地名 (全角100文字以内(改行含む))		国内製造(食用植物油脂)		
5	3-2		原材料	食塩							
6	3-3		添加物	レグルタミン酸ナトリウム	調味料						

A 原材料名 (全角4000文字以内(改行含む))

B 食用植物油脂(大豆油、菜種油)、醸造酢(りんごを含む)、チーズ、レモン果汁、砂糖、食塩、卵黄(卵を含む)、濃縮レモン果汁、酵母エキスパウダー、にんにく、香味食用油、黒こしょう、卵たん白加水分解物、バセリ、パプリカ、バジル

添加物 (全角500文字以内) 調味料(アミノ酸等)、キサンタンガム、香辛料抽出物、香料

「原産国/産地欄」を原料原産地名の表示と対応して、重量順に入れておくと、実際の表示に反映しやすいです

A=Bである必要はありませんが、Aに記載の原材料・添加物はBに記載されている必要があります。

規格書作成における注意点④



一括表示情報、原材料詳細、アレルギー情報に相違が無いことをチェックしてから提出してください。

- ③ 100gあたりの栄養成分を分析結果から記載する際に、
水分 + たんぱく質 + 脂質 + 炭水化物 + 灰分 = 100
にならない場合、いずれかの値に不備・転記ミスがある可能性があります。ご確認ください。

水分	たんぱく質	脂質	灰分	炭水化物	
				糖質	食物繊維
100					

※このページに記載の内容は、提出先問わず、全規格書作成において注意すべきポイントです。

規格書入力方法 ①

規格書入力方法

規格書管理項目

メーカー名 (全角100文字以内)	インフォーマット	メーカー名フリガナ (全角100文字以内)	インフォーマット
自社商品コード 必須	001 <input type="checkbox"/> コード無	規格書コード	G0017457-348E390C-0B301F01
規格書商品名	シーザードレッシング		
JICFS分類	<input type="checkbox"/>	発売日	<input type="text"/>

備考

取引先へ

赤い必須マークは必須項目だよ！必ず入力してね



規格書基本

商品情報

適用日	規 必	2021/12/31	仕様変更前 仕様書適用日(2021/12/02)
-----	--	------------	-----------------------------

通常アソート品区分	<input checked="" type="radio"/> 通常 <input type="radio"/> アソート品
-----------	---

規格書商品名 (全角100文字以内)	規 必	シーザードレッシング	P.29 “名称”を参照
-----------------------	--	------------	---------------------

規格書商品名フリガナ (半角カナ200文字以内)	規 必	シーザードレッシング
-----------------------------	--	------------

ブランド名 (全角50文字以内)	規 必	<input type="text"/>	<input type="button" value="一覧から選択"/>
---------------------	--	----------------------	---------------------------------------

ブランド区分	規 必	NB
--------	--	----

規格 (全角100文字以内)	規 必	乳化液状ドレッシング	<input type="button" value="一覧から選択"/>
-------------------	--	------------	---------------------------------------

規格半角 (半角100文字以内)	<input type="text"/>	<input type="button" value="一覧から選択"/>
---------------------	----------------------	---------------------------------------

規格単位	<input type="button" value="E"/>
------	----------------------------------

賞味・消費区分・製造日含め (半角30文字(全角15文字))	規 必	賞味期限	製造日含め 120	P.43 “消費/賞味期限”参照
-----------------------------------	--	------	-----------	-------------------------

期限表示有無・表示例 (全角64文字以内)	<input type="button" value="一覧から選択"/>
--------------------------	---------------------------------------

製造日表示有無・表示例 (全角25文字以内)	規 必	無	<input type="button" value="一覧から選択"/>
---------------------------	--	---	---------------------------------------

発注単位	<input type="button" value="E"/>
------	----------------------------------

保存温度帯	規 必	常温	P.44 “保存方法”参照
-------	--	----	----------------------

例外日付管理設定・(例外)製造日含め (半角数字4桁以内)	<input type="button" value="E"/>	(例外)製造日含め <input type="text"/> 日
----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------

商品形態(風袋込み)	<input type="checkbox"/> 不定貫	<input checked="" type="checkbox"/> JANコード無 規 必						
	幅/長辺	奥/短辺	高さ	重量	入数	JANコード (半角数字13桁)	ITFコード (半角数字16桁)	GTINコード (半角数字14桁)
ベース	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> g	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
バック	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> g	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
ボール	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> g	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
ケース	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> g	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
甲	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> mm	<input type="text"/> g	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

商品特徴 (全角500文字以内(改行含む))	規 必	おいしいシーザードレッシングです
---------------------------	--	------------------

召し上がり方・利用方法 (全角430文字以内(改行含む))	規 必	サラダ等にそのままかけてお召し上がりください。
----------------------------------	--	-------------------------

使用・保管・廃棄上の注意 (全角430文字以内(改行含む))	規 必	直射日光を避け、常温で保存してください。
-----------------------------------	--	----------------------

酒類識別区分 <input type="button" value="?"/>	規 必	<input type="button" value="E"/>
---	--	----------------------------------

酒類分類 <input type="button" value="?"/>	規 必	<input type="button" value="一覧から選択"/>
---------------------------------------	--	---------------------------------------

酒類アルコール分 <input type="button" value="?"/>	規 必	<input type="text"/>
---	--	----------------------

規格書入力方法 ①

規格書入力方法

②

企業情報

販売者は貴社となりますので、貴社情報を入力してください。

企業名 (全角100文字以内)	<input type="text" value="AB食品株式会社"/> <input type="button" value="一覧から選択"/>
担当者名 (全角20文字以内)	<input type="text"/>
住所 (全角50文字以内)	<input type="text" value="大阪府大阪市淀川区西中島5-12-8"/>
TEL (半角15文字以内)	<input type="text" value="06-6838-7090"/>
FAX (半角15文字以内)	<input type="text"/>
PL加入有無	<input type="button" value="v"/>
備考 (全角50文字以内)	<input type="text"/>
製造者	
企業名 (全角100文字以内)	<input type="text" value="AB食品株式会社"/> <input type="button" value="一覧から選択"/>
担当者名 (全角20文字以内)	<input type="text"/>
住所 (全角50文字以内)	<input type="text" value="大阪府大阪市淀川区西中島5-12-8"/>
TEL (半角18文字以内)	<input type="text" value="06-6838-7090"/>
FAX (半角18文字以内)	<input type="text"/>
PL加入有無	<input type="button" value="v"/>
備考 (全角50文字以内)	<input type="text"/>

P.45
“食品関連事業者および
製造所等の所在地”
参照



工場	
企業名 (全角50文字以内)	<input type="text"/> <input type="button" value="一覧から選択"/>
担当者名 (全角20文字以内)	<input type="text"/>
住所 (全角50文字以内)	<input type="text"/>
TEL (半角18文字以内)	<input type="text"/>
FAX (半角18文字以内)	<input type="text"/>
備考 (全角50文字以内)	<input type="text"/>
原料仕込みから製品仕上げまでの 所有日数・時間 (半角数字3桁以内)	<input type="text"/> 日 <input type="text"/> 時間
製造ロット(CS) (半角数字6桁以内)	<input type="text"/> CS
1日(8時間)稼働生産量(CS) (半角数字7桁以内)	<input type="text"/> CS
受注可能最小生産量(CS) (半角数字7桁以内)	<input type="text"/> CS
輸入者	
企業名 (全角100文字以内)	<input type="text"/> <input type="button" value="一覧から選択"/>
担当者名 (全角20文字以内)	<input type="text"/>
住所 (全角50文字以内)	<input type="text"/>
TEL (半角15文字以内)	<input type="text"/>
FAX (半角15文字以内)	<input type="text"/>
PL加入有無	<input type="button" value="v"/>
備考 (全角50文字以内)	<input type="text"/>
加工者	
企業名 (全角100文字以内)	<input type="text"/> <input type="button" value="一覧から選択"/>
担当者名 (全角20文字以内)	<input type="text"/>
住所 (全角50文字以内)	<input type="text"/>
TEL (半角15文字以内)	<input type="text"/>
FAX (半角15文字以内)	<input type="text"/>
PL加入有無	<input type="button" value="v"/>
備考 (全角50文字以内)	<input type="text"/>

規格書入力方法

②

規格書入力方法

③

規格書原材料情報

作成済みの規格書から呼び出す

件数: 54件 < 前へ | 1 | 2 | 3 | 次へ >

表示数 20

行を追加する

階層No.で並べ替え

一括削除

No.	階層No.	原材料商品名/ 添加物商品名	種別	原材料一般名/ 添加物物質名	添加物 用途名	メーカー名	原産国名 産地	配合率 【製品】%	アレルギー物質	遺伝子 組換え区分	選択▼
一次階層の配合率合計								100 %	再計算		
1	1	食用大豆油	原材料	食用植物油脂		社外秘	日本(国産) 選択	9.2		対象外	詳細 <input type="checkbox"/>
2	2	食用なたね油	原材料	食用植物油脂		社外秘	日本(国産) 選択	6		対象外	詳細 <input type="checkbox"/>
3	3		原材料	醸造酢			日本(国産)	13	りんご	対象外	マスタ編集 <input type="checkbox"/>
4	3-1		原材料	りんご果汁				12.35	りんご	対象外	詳細 <input type="checkbox"/>
5	3-2		原材料	食塩				0.39		対象外	詳細 <input type="checkbox"/>
6	3-3		添加物	レグルタミン酸 ナトリウム	調味料			0.26			詳細 <input type="checkbox"/>
7	4		原材料	チーズ			イタリア	8	乳	対象外	マスタ編集 <input type="checkbox"/>
8	4-1		原材料	牛乳				7.6	乳	対象外	詳細 <input type="checkbox"/>
9	4-2		原材料	食塩				0.4		対象外	詳細 <input type="checkbox"/>
10	5	レモン果汁	原材料	レモン果汁			非開示	7			マスタ編集 <input type="checkbox"/>
No.	階層No.	原材料商品名/ 添加物商品名	種別	原材料一般名/ 添加物物質名	添加物 用途名	メーカー名	原産国名 産地	配合率 【製品】%	アレルギー物質	遺伝子 組換え区分	選択▼
11	5-1	レモン果汁	原材料	レモン果汁			広島県	98			詳細 <input type="checkbox"/>
12	5-2		添加物	レアスコルビン 酸	酸化防 止剤			1			詳細 <input type="checkbox"/>

規格書包材情報

画像情報	
商品画像 (ピース単位の画像) ファイルサイズ:4MBまで、形式:JPEG/GIF	<input type="checkbox"/> 規 <input type="checkbox"/> 彩 <input type="checkbox"/> 透 <input type="checkbox"/> 影 参照... 解除
包材画像1 (ケース単位の画像) ファイルサイズ:512KBまで、形式:JPEG/GIF	参照... ファイルが選択されていません。 ▶ 解除 <input type="checkbox"/>
包材画像2 (一括表示の画像) ファイルサイズ:512KBまで、形式:JPEG/GIF	参照... ファイルが選択されていません。 ▶ 解除 <input type="checkbox"/>
包材画像3 (その他の画像) ファイルサイズ:512KBまで、形式:JPEG/GIF	参照... ファイルが選択されていません。 ▶ 解除 <input type="checkbox"/>

規格書入力方法

③

規格書入力方法 ④

一括表示情報	
商品区分	<input type="text"/>
名称区分・名称 (全角100文字以内(欧文含む))	<input type="text" value="名称"/> 乳七液状ドレッシング
原材料名 (全角400文字以内(欧文含む))	食用植物油(大豆油、菜種油)、醸造酢(りんごを含む)、チーズ、レモン果汁、砂糖、食塩、卵黄(卵を含む)、濃縮レモン果汁、酵母エキスパウダー、にんにく、香味食用油、黒こしょう、卵たん白加水分解物、バセリ、パプリカ、パプリル 添加物 <input type="text"/> 調味料(アミノ酸等)、キサンタンガム、香辛料抽出物、香料 <small>(全角500文字以内)</small>
内容量 (全角400文字以内(欧文含む))	170ml
期限区分・期限 (全角100文字以内(欧文含む))	<input type="text" value="賞味期限"/> Yyyy.mm.dd <input type="text"/>
保存方法 (全角400文字以内)	<input type="text" value="直射日光を避け、常温で保存してください。"/> <input type="button" value="一覧から選択"/>
調理方法 (全角400文字以内(欧文含む))	<input type="text"/>
使用上の注意 (全角400文字以内(欧文含む))	<input type="text"/>
原産国名 (全角100文字以内(欧文含む))	<input type="text"/>
販売者 (全角400文字以内)	<input type="text" value="いづれか一つ以上入力ください。"/> <input type="button" value="目録"/>
製造者 (全角400文字以内)	<input type="text" value="AB食品株式会社"/>
輸入者 (全角400文字以内)	<input type="text" value="いづれか一つ以上入力ください。"/> <input type="button" value="目録"/>
加工者 (全角400文字以内)	<input type="text" value="いづれか一つ以上入力ください。"/> <input type="text" value="加工所"/> 例:株式会社インフォーマート製造工場 東京都港区浜松町1-27- <small>(全角400文字以内)</small>
使用方法 (全角400文字以内(欧文含む))	<input type="text"/>
殺菌方法 (全角400文字以内(欧文含む))	<input type="text"/>
でん粉含有量 (全角100文字以内(欧文含む))	<input type="text"/>
でん粉含有率 (半角数字10文字以内)	<input type="text"/> %
固形量 (全角100文字以内(欧文含む))	<input type="text"/>
内容総量 (全角100文字以内(欧文含む))	
原料原産地名 (全角100文字以内(欧文含む))	国内製造(食用植物油)
無脂乳固形分 (全角100文字以内(欧文含む))	<input type="text"/>
乳脂肪分 (全角100文字以内(欧文含む))	<input type="text"/>
凍結前加熱の有無 (全角100文字以内(欧文含む))	<input type="text"/>
加熱調理の必要性 (全角100文字以内(欧文含む))	<input type="text"/>
アルコール分 (全角100文字以内(欧文含む))	<input type="text"/>

P.30~31
“原材料名”、
“添加物”参照

P.42 “内容量”参照

P.43 “消費期限/賞味期限”参照

P.45
“食品関連事業者および
製造所等の所在地”
参照

P.42 “内容量”参照

P.34 “原料原産地名”参照

規格書入力方法 ④

その他表示項目の編集

移動	名称 (全行で全角430文字以内)	規目	値 (全行で全角2000文字以内)	規目
	<input type="text"/>	<input type="button" value="一覧から選択"/>	<input type="text"/>	<input type="button" value="一覧から選択"/>

P.32 “アレルギー”参照

アレルギー情報 | 原材料情報に登録のあるアレルギー名を背景色で表示しています。編集を行う場合は原材料情報より行って下さい。

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
アーモンド	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
魚介類						

栄養成分表示情報 2020年版(八訂)の値を反映する

対象名

栄養成分表示有無

表示単位 単位選択

その他入力欄

備考

P.47 “栄養成分表示”参照

全て規格書ベーシックの項目です。推定値を記載する場合は()書きで記載してください。

熱量 <input type="button" value="必須"/>	<input type="text" value="533"/> kcal	リン	<input type="text" value="-"/> mg	レチノール当量	<input type="text" value="-"/> μg	ビタミンB6	<input type="text" value="-"/> mg	不溶性食物繊維	<input type="text" value="-"/> g
水分	<input type="text" value="-"/> g	鉄	<input type="text" value="-"/> mg	ビタミンD	<input type="text" value="-"/> μg	ビタミンB12	<input type="text" value="-"/> μg	食物繊維	<input type="text" value="-"/> g
たんぱく質	<input type="text" value="13"/> g	亜鉛	<input type="text" value="-"/> mg	αトコフェロール	<input type="text" value="-"/> mg	葉酸	<input type="text" value="-"/> μg	食塩相当量 <input type="button" value="必須"/>	<input type="text" value="10.0"/> g
脂質	<input type="text" value="13"/> g	銅	<input type="text" value="-"/> mg	βトコフェロール	<input type="text" value="-"/> mg	パントテン酸	<input type="text" value="-"/> mg	カロテン	<input type="text" value="-"/> μg
炭水化物	<input type="text" value="13"/> g	マンガン	<input type="text" value="-"/> mg	γトコフェロール	<input type="text" value="-"/> mg	ビタミンC	<input type="text" value="-"/> mg	ビタミンE	<input type="text" value="-"/> mg
灰分	<input type="text" value="-"/> g	レチノール	<input type="text" value="-"/> μg	δトコフェロール	<input type="text" value="-"/> mg	飽和脂肪酸	<input type="text" value="-"/> g	トランス脂肪酸	<input type="text" value="-"/> g
ナトリウム	<input type="text" value="-"/> mg	αカロテン	<input type="text" value="-"/> μg	ビタミンK	<input type="text" value="-"/> μg	不飽和脂肪酸(一価)	<input type="text" value="-"/> g		
カリウム	<input type="text" value="-"/> mg	βカロテン	<input type="text" value="-"/> μg	ビタミンB1	<input type="text" value="-"/> mg	不飽和脂肪酸(多価)	<input type="text" value="-"/> g		
カルシウム	<input type="text" value="-"/> mg	クリプトキサンチン	<input type="text" value="-"/> μg	ビタミンB2	<input type="text" value="-"/> mg	コレステロール	<input type="text" value="-"/> mg		
マグネシウム	<input type="text" value="-"/> mg	βカロテン当量	<input type="text" value="-"/> μg	ナイアシン	<input type="text" value="-"/> mg	水溶性食物繊維	<input type="text" value="-"/> g		

その他栄養成分

移動	名称 (全行で全角430文字以内)	値 (全行で半角860文字以内)
	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="button" value="一覧から選択"/>	<input type="button" value="削除"/>

包装への識別・認証マーク記載

移動	種類	認定機関 (全行で全角2000文字以内)
	<input type="button" value="一覧から選択"/>	<input type="text"/>
		<input type="button" value="削除"/>

遺伝子組換え表示有無

原料原産地表示有無

米トクサ法対象区分・産地情報伝 対象外 包材に産地名を表示 その他
違方法

アレルギーコンタミ注意喚起 本製品の製造工場では、小麦を含む製品を製造しています。

強調訴求注意コンタミ表示

移動	強調訴求注意コンタミ表示種別 (全行で全角2000文字以内)	表示内容 (全行で全角2000文字以内)
	<input type="button" value="一覧から選択"/>	<input type="text"/>
		<input type="button" value="削除"/>

規格書入力方法 ⑥

規格書製造情報

製造工程	
製造工程 (全角2000文字以内(改行含む))	フリー入力 原料受入→混合→加熱→殺菌→冷却→異物除去→マグネット→重量検査→充填→製品保管
添付ファイル (ファイルサイズ512KBまで、形式:JPEG/GIF/PDF/Excel/Word)	ファイルを選択 選択されていません 解除 No image
金属探知器 使用有無・Fe(mm)/Sus(mm) (半角数字8桁(小数点第2位まで))	<input type="text"/> Fe <input type="text"/> mm Sus <input type="text"/> mm
ウェイトチェッカー・使用有無・範囲(g) (半角数字7桁(小数点第1位まで))	<input type="text"/> g ~ <input type="text"/> g
アレルギー物質コンタミの可能性有/無・備考(アレルギー物質名) (全角128文字以内)	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 本製品の製造工場では、小麦を含む製品を製造しています。
金属探知器の作動確認と頻度 (全角50文字以内)	<input type="text"/> 一覧から選択
その他異物検出方法 (全角50文字以内)	メッシュ 0.8mm (ロットごと) 一覧から選択
包装前後の最終殺菌方法 (全角100文字以内)	<input type="text"/> 一覧から選択
最終殺菌後の冷却方法 (全角100文字以内)	<input type="text"/> 一覧から選択

包材材質確認 [行を追加する](#)

移動	包材部位名	包材の材質記号/規格	重量	
	<input type="text"/> 一覧から選択	<input type="text"/> 一覧から選択	<input type="text"/> g	削除

品質規格と管理基準 [行を追加する](#)

自社検査室の有無 有 無

移動	検査項目	測定方法	検査頻度	管理基準	検査機関	
<input checked="" type="checkbox"/>	一般生菌 目	標準寒天培地 目	<input type="text"/> 目	300以下(cfu/ 目	<input type="text"/> 目	削除
<input checked="" type="checkbox"/>	大腸菌群 目	〇〇規格によ 目	<input type="text"/> 目	陰性/10g 目	<input type="text"/> 目	削除
<input checked="" type="checkbox"/>	カビ 目	ポテトデキスト 目	<input type="text"/> 目	30以下(cfu/n 目	<input type="text"/> 目	削除
<input checked="" type="checkbox"/>	ヒ素 目	食品衛生検査 目	<input type="text"/> 目	検出せず(0.2 目	<input type="text"/> 目	削除
<input checked="" type="checkbox"/>	重金属 目	食品衛生検査 目	<input type="text"/> 目	検出せず(0.4 目	<input type="text"/> 目	削除
<input checked="" type="checkbox"/>	糖度 目	屈折糖度計示 目	<input type="text"/> 目	15~20° Bx 目	<input type="text"/> 目	削除
<input checked="" type="checkbox"/>	酸度 目	滴定法 目	<input type="text"/> 目	2.0~3.5% 目	<input type="text"/> 目	削除

品質保持剤・ガス置換封入 [行を追加する](#)

ガス置換封入の有無 有 無

移動	品質保持剤の種類	品質保持剤の名称	
	<input type="text"/> 一覧から選択	<input type="text"/> 一覧から選択	削除

添付ファイル

衛生監視票 (ファイルサイズ512KBまで、形式:JPEG/GIF/PDF/Excel/Word)	参照... ファイルが選択されていません。 解除	
製造品質添付欄1 (ファイルサイズ512KBまで、形式:JPEG/GIF/PDF/Excel/Word)	参照... ファイルが選択されていません。 解除	
製造品質添付欄2 (ファイルサイズ512KBまで、形式:JPEG/GIF/PDF/Excel/Word)	参照... ファイルが選択されていません。 解除	
製造品質添付欄3 (ファイルサイズ512KBまで、形式:JPEG/GIF/PDF/Excel/Word)	参照... ファイルが選択されていません。 解除	

規格書入力方法 ⑥



入力必須項目について

項目の横に

必須

システム上の必須項目です。

入力しないと規格書提出が行えません。

入力する情報がない場合は「-」や「0」を入力してください。

背景色

得意先指定の必須項目です。

入力がない場合は再提出依頼を行う可能性があります。

未入力でも規格書の提出は可能です。

背景色

得意先指定の条件付き必須項目です。

入力がない場合は再提出依頼を行う可能性があります。

未入力でも規格書の提出は可能です。



アラートについて

記入漏れ

… 得意先指定の必須項目に未入力があります。

アレルギー要確認

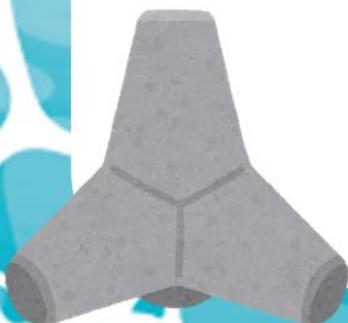
… アレルギー情報が間違っている可能性があります。



規格書 作成マニュアル

食品表示事項別の確認ポイント【共通】 …… P29

食品表示事項別の確認ポイント【食品分類別】 …… P49



名称

“その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、乳及び乳製品にあつては、この限りでない。別表第五の上欄に掲げる食品以外のものにあつては、それぞれ同表の下欄に掲げる名称を表示してはならない。”
 “ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあつては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。”（食品表示基準 第三条）

名称区分・名称 (全角100文字以内(改行含む))	必須	名称	乳化液状ドレッシング
------------------------------	-----------	----	------------

名称について	<ul style="list-style-type: none"> ・「名称」と「商品名」は異なります。 ・「名称」は、その内容を表す一般的な名称を表示します。 ・食品表示基準に、公正競争規約等に「食品」分類別に必要な表示事項が定められています。
入力時のポイント	<p>① 「名称区分・名称」欄のプルダウンメニューより、「名称」「品名」「種類別名称」「種類別」「品目」「種類」を選びます。通常は「名称」ですが、食品によって異なります（例：乳製品は「種類別」）。</p> <p>② 右欄に「一般的な名称」を入力します。</p>
関連する参照規則一覧	<p>食品表示基準、別表第三（個別加工食品等の定義）、別表第四（加工食品の個別の表示方法）、別表第五（名称の使用が制限される加工食品） / 食品表示基準について / 食品表示基準Q&A 名称関係 / 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（「乳等省令」） / 公正競争規約 / 酒類の表示の基準等</p>



要チェック!

食品分類によっては使用が制限されている名称もあります！
 （例「トマトジュース」等）
 食品表示基準別表第四、第五など該当する基準を確認しましょう。



原材料名

“原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。”“ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあつては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。”（食品表示基準 第三条）

原材料名 (全角4000文字以内(改行含む))	必須	食用植物油脂(大豆油、菜種油)、醸造酢(りんごを含む)、チーズ、レモン果汁、砂糖、食塩、卵黄(卵を含む)、濃縮レモン果汁、酵母エキスパウダー、にんにく、香味食用油、黒こしょう、卵たん白加水分解物、バセリ、パプリカ、バジル
	添加物 ? (全角500文字以内)	調味料(アミノ酸等)、キサンタンガム、香辛料抽出物、香料

原材料名について	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料名と添加物は、区分して表示します。 ・原材料に占める重量の割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示します。 ・食品表示基準、公正競争規約等に「食品」分類別に表示方法が定められています。
入力時のポイント	<ol style="list-style-type: none"> ① 右欄（上部）に「原材料名」を入力します。（添加物は下部に入力します） ② 原材料名の欄に添加物を表示する場合は、原材料名の次に「/」の記号や改行等により区分して入力します。 ③ 「原料原産地」は、別途入力箇所があります。事項欄を設けて表示する場合（原材料名欄に記載しない場合）は、別途入力してください。
関連する参照規則一覧	食品表示基準、別表第四（加工食品の個別の表示方法） / 食品表示基準について / 食品表示基準Q&A 原材料名関係 / 公正競争規約



要チェック!

原材料名欄では、原材料名のほかに添加物、アレルギー、遺伝子組換え、原料原産地名など多くの確認事項があるので、各ページのポイントを参照しましょう。また原材料名においては「複合原材料」等の表示規則もあるので食品表示基準Q&Aなども参照する必要があります。



添加物

“添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。”（食品表示基準 第三条）

原材料名 <small>(全角4000文字以内(改行含む))</small>	必須	食用植物油脂(大豆油、菜種油)、醸造酢(りんごを含む)、チーズ、レモン果汁、砂糖、食塩、卵黄(卵を含む)、濃縮レモン果汁、酵母エキスパウダー、にんにく、香味食用油、黒こしょう、卵たん白加水分解物、パセリ、パプリカ、バジル
		添加物 <small>(全角500文字以内)</small>
		調味料(アミノ酸等)、キサンタンガム、香辛料抽出物、香料

添加物について	<ul style="list-style-type: none"> ・含まれる添加物を重量割合の高い順に表示します。 ・物質名での表示のほか、用途名の表示が必要な添加物や、一括名で表示できる添加物があります。 ・表示を省略できる添加物であっても、アレルギーを含む場合にはアレルギーの表示が必要です。
入力時のポイント	<ol style="list-style-type: none"> ① 右欄（下部）に「添加物」を入力します。半角文字（「V.C」等）の入力も可。 ② 原材料名の欄に添加物を表示する場合は、原材料名の次に「/」等の記号により区分して入力します。 ③ 添加物の事項欄を設けている場合で、かつ、アレルギーを一括表示にしている場合は、アレルギーの一括表示を原材料名と添加物名のそれぞれの末尾に入力します。 <small>(例：「～～、（一部に〇〇・△△を含む）」</small>
関連する参照規則一覧	食品表示基準、別表第四（加工食品の個別の表示方法）、別表第六（用途名による表示が必要な添加物）、別表第七（一括名による表示が可能な添加物） / 食品表示基準について、別添 添加物関係（「簡略名又は類別名一覧表」等） / 食品表示基準Q&A 添加物関係 / 公正競争規約 / 食品、添加物等の規格基準



要チェック!

加工助剤やキャリーオーバーなど表示の省略ができる添加物の入力には不要ですが、原材料配合表を別途提出する場合には、表示の省略ができる添加物であっても配合表には必ず入力しましょう。また添加物については表示基準の確認とは別に、「使用基準（使用できる食品や使用量等）」との適合性確認が必要です。



アレルギー

アレルギー物質 <input checked="" type="checkbox"/> 反映する 必須						
<input type="checkbox"/> えび	<input type="checkbox"/> かにか	<input type="checkbox"/> 小麦	<input type="checkbox"/> そば	<input checked="" type="checkbox"/> 卵	<input checked="" type="checkbox"/> 乳	<input type="checkbox"/> 落花生
<input type="checkbox"/> アーモンド	<input type="checkbox"/> あわび	<input type="checkbox"/> いか	<input type="checkbox"/> いくら	<input type="checkbox"/> オレンジ	<input type="checkbox"/> カシューナッツ	<input type="checkbox"/> キウイフルーツ
<input type="checkbox"/> 牛肉	<input type="checkbox"/> くるみ	<input type="checkbox"/> ごま	<input type="checkbox"/> さけ	<input type="checkbox"/> さば	<input checked="" type="checkbox"/> 大豆	<input type="checkbox"/> 鶏肉
<input type="checkbox"/> バナナ	<input type="checkbox"/> 豚肉	<input type="checkbox"/> まつたけ	<input type="checkbox"/> もも	<input type="checkbox"/> やまいも	<input checked="" type="checkbox"/> りんご	<input type="checkbox"/> ゼラチン
<input type="checkbox"/> 魚介類						
<input type="checkbox"/> アレルギー物質無し						

アレルギーコンタミ注意喚起 (全角128文字以内)	必須	有 <input type="checkbox"/> 本製品の製造工場では、小麦を含む製品を製造しています。	<input type="button" value="一覧から選択"/>
------------------------------	-----------------------------------	--	---------------------------------------

原材料名 (全角4000文字以内(改行含む))	必須	食用植物油脂(大豆油、菜種油)、醸造酢(りんごを含む)、チーズ、レモン果汁、砂糖、食塩、卵黄(卵を含む)、濃縮レモン果汁、酵母エキスパウダー、にんにく、香味食用油、黒こしょう、卵たん白加水分解物、バセリ、パプリカ、バジル
添加物 (全角500文字以内)	<input style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;" type="button" value="?"/>	調味料(アミノ酸等)、キサンタンガム、香辛料抽出物、香料

アレルギーについて

- ・含まれるアレルギーを、原則、原材料名の直後に括弧を付して表示します(「個別表示」方式)。
- ・例外的に「一括表示」方式も認められますが、その場合は含まれるアレルギーを全て表示します。
- ・添加物には「～由来」と表示、接続は「・」と表示など、表示方法に関する規則が多数あります。

入力時のポイント

- ① 「アレルギー物質」欄に、含まれるアレルギーについてチェックします。「魚介類」(例外規定として限定された6種の食品に限る) もチェック可能です。含まれない場合は「アレルギー物質無し」にチェックをしてください。
- ② 「アレルギーコンタミ注意喚起」欄は、該当の表示がある場合には「有」を選択します。注意喚起表示の本文は自由入力のほか、定型文を登録し選択することも可能です。
- ③ 「原材料名」右欄に、原材料名、添加物の直後に括弧を付して入力します。また代替表記や拡大表記での表示も可能です。

関連する参照規則一覧

食品表示基準、別表第十四(特定原材料) / 食品表示基準について、別添アレルギー関係(「特定原材料等の範囲」等) / 食品表示基準Q&A、別添アレルギーを含む食品に関する表示



要チェック!

2019年9月より、義務7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ))、推奨21品目(アーモンド、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)の計28品目になりました。そのため「アーモンド」に関する記載のない規格書については、確認対象外のためか、それとも「含まれない」と確認したためか、問い合わせる必要があります。



遺伝子組み換え

原材料名 (全角4000文字以内(改行含む))	必須	スイートコーン(遺伝子組み換えでない)、砂糖
添加物 (全角500文字以内)	?	調味料(アミノ酸等)

遺伝子組換えについて	<ul style="list-style-type: none"> 表示の対象農産物（8作物）、対象食品（33品目）、対象形質が定められています。 表示の対象が、主な原材料（上位3位以内かつ5%以上）であるか確認が必要です。 不使用、分別、不分別など管理方法により、表示方法が変わります。
入力時のポイント	<ol style="list-style-type: none"> 「原材料名」右欄に、原材料名の直後に括弧を付して入力します。 「原材料名」欄以外に「遺伝子組換えでない」旨を表示する場合は、「商品特徴」への入力、もしくは「その他表示項目の編集」により入力します。
関連する参照規則一覧	食品表示基準、別表第十六（遺伝子組換え表示対象の農作物）、別表第十七（遺伝子組換え表示対象の加工食品）、別表第十八（特定遺伝子組換え表示対象の加工食品） / 食品表示基準について、別添 遺伝子組換え食品表示関係 / 食品表示基準Q&A、別添 遺伝子組換え食品に関する事項



要チェック!

「遺伝子組換えでない」旨の表示は、2019年4月に「混入がないと認められる対象農産物を原材料とする場合に限る」と厳格化されています。経過措置期間は2023年3月末までです。また輸入食品のうち遺伝子組換え原材料を使用している食品については、上記関連参照規則のほか「遺伝子組換え食品の安全性審査」についても確認が必要となります。



原料原産地名

対象原材料（使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料（酒類の表示の基準において原産地を表示することとされている原材料及び指定米穀等（米穀及び別表第十五の1の（6）に掲げるもちを除く。）の原材料である米穀を除く。）をいう。）の原産地を、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。（食品表示基準 第三条）

原材料名 (全角4000文字以内(改行含む))	必須	食用植物油脂(大豆油、菜種油) (国内製造) 、醸造酢(りんごを含む)、チーズ、レモン果汁、砂糖、食塩、卵黄(卵を含む)、濃縮レモン果汁、酵母エキスパウダー、にんにく、香味食用油、黒こしょう、卵たん白加水分解物、パセリ、パプリカ、バジル
	添加物 ? (全角500文字以内)	調味料(アミノ酸等)、キサンタンガム、香辛料抽出物、香料
原料原産地名 (全角100文字以内(改行含む))		国内製造(食用植物油脂)

原料原産地名について	<ul style="list-style-type: none"> ・輸入食品を除くすべての加工食品について、重量割合上位1位の原材料が表示の対象となります。 ・表示の対象が生鮮食品であれば産地、中間加工食品であれば製造地を表示します。 ・別表第十五に記載されている食品については個別の表示基準が定められています。 ・東京都等の条例では、別表第三に該当しない調理冷凍食品についても表示基準が定められています。
入力時のポイント	<ol style="list-style-type: none"> ① 原材料名欄に表示する場合は、「原材料名」右欄に原材料名の直後に括弧を付して入力します。 ② 「原料原産地名」欄に、対象原材料名と合わせて入力します。 ③ 「又は表示」の際の注意書き（使用実績もしくは使用計画）や、都道府県等の条例による原料原産地表示は、「その他表示項目の編集」により入力します（ただし米トレーサビリティ法および酒業法等により表示されている場合は、食品表示基準の原料原産地表示規定は適用されません）。
関連する参照規則一覧	食品表示基準、別表第十五（個別食品の原料原産地表示基準） / 食品表示基準について / 食品表示基準Q&A、別添 原料原産地表示(別表15の1～6)、別添 新たな原料原産地制度



要チェック!

2017年9月の食品表示基準改正により「新たな原料原産地表示制度」が始まりました。経過措置期間は2022年3月末までです。原則は「国別重量順表示（例：アメリカ、中国）」ですが、「又は表示（例：アメリカ又は中国）」「大括弧表示（例：輸入）」などの表示も可能となります。その場合には表示の根拠資料を保管することが必要となります。

また対象原材料が仕入れの中間加工品である場合で、かつ国内製造と表示しようとする場合には、Q&Aの「国内製造とならない場合」の要件に該当しないかを確認しておきましょう。





原材料配合表への登録方法は大きく2種類

規格書原材料情報 作成済みの規格書から呼び出す

件数: 54件 < 前へ | 1 | 2 | 3 | 次へ > 表示数 20

行を追加する 階層No.で並べ替え 一括削除

No.	階層No.	原材料商品名/ 添加物商品名	種別	原材料一般名/ 添加物物質名	添加物 用途名	メーカー名	原産国名 産地	配合率 【製品】%	アレルギー物質	遺伝子 組換え区分	選択
一次階層の配合率合計								100 %	再計算		
1	1	食用大豆油	原材料	食用植物油脂		社外秘	日本(国産)	9.2		対象外	<input checked="" type="checkbox"/> 詳細 <input type="checkbox"/>
				原材料一般名から選択する 原材料マスタから選択する 解除							
2	2	食用なたね油	原材料	食用植物油脂		社外秘	日本(国産)	6		対象外	<input checked="" type="checkbox"/> 詳細 <input type="checkbox"/>
3	3		原材料	醸造酢			日本(国産)	13	りんご	対象外	<input checked="" type="checkbox"/> マスタ編集 <input type="checkbox"/>
4	3-1		原材料	りんご果汁				12.35	りんご	対象外	<input checked="" type="checkbox"/> 詳細 <input type="checkbox"/>
5	3-2		原材料	食塩				0.39		対象外	<input checked="" type="checkbox"/> 詳細 <input type="checkbox"/>
6	3-3		添加物	レグルタミン酸ナトリウム	調味料			0.26			<input checked="" type="checkbox"/> 詳細 <input type="checkbox"/>

規格書原材料情報 作成済みの規格書から呼び出す

件数: 54件 < 前へ | 1 | 2 | 3 | 次へ > 表示数 20

行を追加する 階層No.で並べ替え 一括削除

No.	階層No.	原材料商品名/ 添加物商品名	種別	原材料一般名/ 添加物物質名	添加物 用途名	メーカー名	原産国名 産地	配合率 【製品】%	アレルギー物質	遺伝子 組換え区分	選択
一次階層の配合率合計								100 %	再計算		
1	1	食用大豆油	原材料	食用植物油脂		社外秘	日本(国産)	9.2		対象外	<input checked="" type="checkbox"/> 詳細 <input type="checkbox"/>
2	2	食用なたね油	原材料	食用植物油脂		社外秘	日本(国産)	6		対象外	<input checked="" type="checkbox"/> 詳細 <input type="checkbox"/>
3	3		原材料	醸造酢			日本(国産)	13	りんご	対象外	<input checked="" type="checkbox"/> マスタ編集 <input type="checkbox"/>
				原材料一般名から選択する 原材料マスタから選択する							
4	3-1		原材料	りんご果汁				12.35	りんご	対象外	<input checked="" type="checkbox"/> 詳細 <input type="checkbox"/>
5	3-2		原材料	食塩				0.39		対象外	<input checked="" type="checkbox"/> 詳細 <input type="checkbox"/>
6	3-3		添加物	レグルタミン酸ナトリウム	調味料			0.26			<input checked="" type="checkbox"/> 詳細 <input type="checkbox"/>

要チェック!

「規格書プレミアム」⇒「原材料情報」の画面です。原材料一般名からの選択と、原材料マスタからの選択と、大きく2種類の登録方法があります。





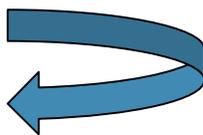
原材料マスタへの 事前登録が便利です①

原材料マスタ登録 ◀戻る

原材料マスタの情報を入力してください。
なお、原材料一般名を登録すると、自動的にアレルギー物質が登録されますので、確認してください。

! 入力時のご注意 ▶ 原材料マスタ編集へ

種別	<input checked="" type="radio"/> 原材料 <input type="radio"/> 添加物 <input type="radio"/> 部材	
原材料マスタコード	<input type="text"/>	
原材料一般名	<input type="text"/>	目 一覧から選択
原材料商品名 <small>(全角128文字以内)</small>	<input type="text"/>	
メーカー名	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> 限定する
原産国名・産地	原産国名	<input type="text"/> <input type="checkbox"/> 限定する 目 一覧から選択
	産地	<input type="text"/> <input type="checkbox"/> 限定する



原材料マスタ登録 ◀戻る

添加物の詳細情報を入力してください。

! 入力時のご注意 ▶ 原材料マスタ編集へ

種別	<input type="radio"/> 原材料 <input checked="" type="radio"/> 添加物 <input type="radio"/> 部材	
原材料マスタコード	<input type="text"/>	
添加物物質名	物質名	<input type="text"/> 目 一覧から選択する
	用途名	<input type="text"/>
	簡略名/別名	<input type="text"/>
添加物商品名 <small>(全角128文字以内)</small>	<input type="text"/>	
メーカー名	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> 限定する
原産国名・産地	原産国名	<input type="text"/> <input type="checkbox"/> 限定する 目 一覧から選択
	産地	<input type="text"/> <input type="checkbox"/> 限定する

原材料マスタを
新規で追加

- ・「原材料マスタ」画面より、「原材料マスタを新規で追加する」をクリックします。
- ・種別より「原材料」「添加物」「部材」を選択すると、それぞれの種別にあった入力欄が表示されます。



原材料マスタへの 事前登録が便利です②

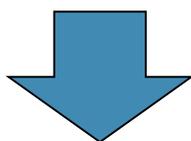
原材料マスタ 原材料一般名選択画面 閉じる 戻る

検索するを行い、検索結果から原材料一般名を選択してください。

キーワード 部分一致

原材料一般名	選択
レモン果汁	<input type="button" value="選択"/>
該当なし ※「該当なし」を選択した場合、原材料商品名の入力が必要となりますので、ご注意ください	<input type="button" value="選択"/>

[ページトップへ](#)



原材料マスタ登録 原材料マスタの情報を入力してください。
なお、原材料一般名を登録すると、自動的にアレルギー物質が登録されますので、確認してください。 戻る

種別 原材料 添加物 部材

原材料マスタコード

原材料一般名

原材料商品名 (全角128文字以内) **必須**

メーカー名 限定する

原産国名・産地

原産国名	<input type="text" value="日本(国産)"/>	<input type="checkbox"/> 限定する	<input type="button" value="一覧から選択"/> <input type="button" value="解除"/>
産地	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> 限定する	

1次原材料の入力のポイント

- ・1次原材料の「原材料一般名／添加物物質名」の欄には、実際に製品に表示される名称を「一覧から選択」より選択します。該当する原材料の一般名称がない場合は、「該当なし」を選択のうえ「原材料商品名」に表示名を入力します。
- ・1次原材料には、必ず「原産国名」または「産地」を入力しておきましょう。登録した原材料が、原料原産地表示の対象（重量割合上位1位）になる場合に、確認が必要になるためです。



原材料マスタへの 事前登録が便利です③

マスタを追加する		階層No.で並べ替える											一括削除
No.	階層No.	原材料商品名/ 添加物商品名	種別	原材料一般名/ 添加物物質名	添加物 用途名	メーカー名	原産国名 産地	配合率 【製品】%	アレルギー物質	遺伝子 組換え区分	選択▼		
								配合率合計	100 %				再計算
1		レモン果汁	原材料	レモン果汁			非開示				<input checked="" type="checkbox"/> 編集 規格書選択		
2	<input type="text" value="1"/>	レモン果汁	原材料	レモン果汁			広島県	<input type="text" value="98"/>			<input checked="" type="checkbox"/> 編集 規格書選択	<input type="checkbox"/>	
3	<input type="text" value="2"/>		添加物	L-アスコルビン酸	酸化防 止剤			<input type="text" value="1"/>			<input checked="" type="checkbox"/> 編集 規格書選択	<input type="checkbox"/>	
4	<input type="text" value="3"/>		添加物	抽出トコフェロール	酸化防 止剤			<input type="text" value="1"/>			<input checked="" type="checkbox"/> 編集 規格書選択	<input type="checkbox"/>	

遺伝子組換え区分	対象外▼
基原原料 (全角128文字以内)	<input type="text"/>
一括表示記載例 (全角128文字以内)	<input type="text"/>
添加物チェック	<input checked="" type="checkbox"/> キャリーオーバー <input type="checkbox"/> 加工助剤 <input type="checkbox"/> 栄養強化剤
一括表示原材料名に表示	<input checked="" type="checkbox"/> 表示しない
理由 (全角128文字以内(改行含む))	<input type="text"/>
原産国、原産地表示の有無	無▼
原産国、原産地表示の表示場所	<input type="text"/>
備考(等級・規格など) (全角128文字以内(改行含む))	<input type="text"/>

2次原材料以降の 入力のポイント

2次原材料以降の原材料を入力する際には、必ず配合率を記入します。
この配合率によって、製品中の配合率が自動計算されるためです。

添加物について、加工助剤やキャリーオーバーに該当する場合は、「添加物チェック」の項目よりチェックをすると、原材料配合表にも反映されます。

要チェック！

マスタ登録した原材料は、原材料配合表の画面の「マスタ編集」からでも編集が可能です。原産地、遺伝子組換えなど、必要な情報を登録しましょう。



COLUMN



原材料配合表について 注意すべきポイント ～適切な用語を使用する～

【Question】

原材料 / 添加物の名称はどのように記載すればいい？



「醸造酢」とか、「大豆油」とか名称で
気をつけるポイントってあるの？

食品表示基準などで定義が決められているかどうかの
確認が必要です。例えば「醸造酢」の用語などは、
食品表示基準内に定義がありますので、
「原材料一般名／添加物物質名」へ転記する際には、
定義の有無について確認しておきましょう。



ワンランク上を目指すなら

「原材料一般名／添加物物質名」については選択式になっていますので
適切な用語（例：「食用植物油脂」等）をもって検索してください。
該当するものが見つからない場合は「原材料商品名／添加物商品名」
に、一般的な名称（例：「食用大豆油」）を入力してください。

COLUMN



原材料配合表について 注意すべきポイント ～漏れなく入力する～

【Question】

配合表にどこまで入力する？



社外に見せたくない情報がある。
どうすればいいの？

社外秘等で記載が難しい場合もありますが、用語の転記自体がされていない場合は、間違いがあった場合に後で気付くことが難しくなる点に注意が必要です。例えば使用原材料に含まれる添加物がキャリーオーバーや加工助剤等の理由で表示されない場合であっても、添加物の不適合使用を防ぐためにも必要な情報ですので、必ず配合表に入力するようにしましょう。



ワンランク上を目指すなら

配合表に入力すべき情報は、食品表示を作成するうえで必要な情報と、取引をするうえで必要な情報とに分けることができます。例えば表示対象原材料以外の原産地名の入力は必須ではありませんが、重量順が変わる場合に備えてあらかじめ入力しておくことで確認作業がスムーズになりますので、必須以外の情報についてもある程度余裕をもたせて入力しておくといでしょう。

COLUMN



原材料配合表について 注意すべきポイント ～便利機能を過信しない～

【Question】

システムと正しく付き合うためには何が必要？



これは便利



インフォマートのシステムの場合、

一般名を選択するとアレルギーが選択される！

例えば「原材料一般名／添加物物質名」で“りんご果汁”を選択すると、アレルギー物質の欄に自動で“りんご”が表示されます。ただし「原材料商品名／添加物商品名」に入力した用語に対しては対象外となりますので、「詳細」ボタンからアレルギー物質を登録する必要があります。こうした便利な機能は規格書作成業務を効率的に支援できますが、転記ミスを生まないためにも、必ず目視で再点検しましょう。



さいごに

「原材料情報」の登録画面には、必須項目はありません。しかしながらお客様に提出する情報ですので、“一括表示情報の内容が適切であると確認できる情報”は必ず入力することが求められます。適切であると確認できるだけの情報が揃っている規格書や、記載内容が食品表示基準等の関連規則に従った用語を適切に使用していることが分かる規格書は規格書の提出を受けたお客様の品質確認業務において「信頼できる規格書」と評価されやすくなります。

内容量

特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に掲げる特定商品については、計量法の規定により表示することとし、それ以外の食品にあっては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。（食品表示基準 第三条）

内容量 (全角430文字以内(改行含む))	必須	200ml
固形量 (全角100文字以内(改行含む))		
内容総量 (全角100文字以内(改行含む))		

内容量について	<ul style="list-style-type: none"> ・内容量は、内容の質量（「g（グラム）」等）、体積（「ml（ミリリットル）」等）、数量（「個」等）を表示します。 ・「特定商品」には、質量もしくは体積の表示単位と、量目公差が定められています。 ・個別の食品により、固形量や内容総量の表示事項が定められているものがあります。
入力時のポイント	<ol style="list-style-type: none"> ① 「内容量」欄に入力します。単位もあわせて記載してください。 ② 特定商品の場合は「○○g×○個」ではなく、総量（「△△g」または「△△g（○○g×○個）」）を記載します。 ③ 個別の表示事項が定められている食品（例：缶詰・瓶詰等）は、「固形量」「内容総量」欄を入力します。
関連する参照規則一覧	食品表示基準、別表第四（加工食品個別の表示方法（内容量又は固形量及び内容総量））、別表第十九（加工食品個別の表示方法（内容個数等））、別表第二十（加工食品個別の表示様式および表示方法） / 食品表示基準Q&A 内容量又は固形量及び内容総量関係 / 特定商品の販売に係る計量に関する政令 / 公正競争規約



要チェック！

内容量は、「特定商品に該当するか」
「固形量や内容総量などの表示事項が個別に定められた食品に該当するか」
を確認のうえ表示しましょう。



消費期限/賞味期限

期限区分・期限 (全角100文字以内(改行含む))	必須	賞味期限	yyyy.mm.dd
------------------------------	-----------	------	------------

賞味・消費区分・製造日含め (半角30文字(全角15文字))	必須	賞味期限	製造日含め 120 日 ?
-----------------------------------	-----------	------	---------------

消費期限 /賞味期限について	<ul style="list-style-type: none"> 品質が急速に劣化しやすい食品は消費期限を表示します。 品質が急速に劣化しやすい食品以外の食品は賞味期限を表示します。(3ヶ月を超える場合は年月表示が可能) 年月日の表示順など、いくつか表示方法の基準が定められています。
入力時のポイント	<ul style="list-style-type: none"> ◆「企業情報」の「賞味・消費区分・製造日含め」は、企業間取引情報としてプルダウンメニューの「賞味期限」「消費期限」「品質保証期限」「期限設定なし」等より選択のうえ、右欄に日数を入力します。 ◆「規格書包材情報(一括表示情報)」は、食品表示基準に従って入力します。 <p>① 「期限区分・期限」欄のプルダウンメニューより、「賞味期限」「消費期限」「期限設定なし」(期限表示を省略できる食品に該当する場合)を選びます。</p> <p>② 右欄に「年月日」等を入力します。</p>
関連する参照規則一覧	食品表示基準、別表第二十四(生鮮食品の個別の表示事項) / 食品表示基準について / 食品表示基準Q&A 消費期限又は賞味期限関係



要チェック!



「消費期限 令和元年5月21日」、「消費期限 01. 05. 21」、「消費期限 19. 5. 21」のように表示します。
 困難な場合は「消費期限 010521」と年、月、日をそれぞれ2桁(西暦年の場合は4桁又は末尾2桁)とする6桁又は8桁で表示することもできます。
 ロット番号、工場記号、その他の記号を期限表示に併記する場合は、期限表示が明らかに分かるように表示する必要があります。

保存方法

“食品の特性に従って表示する。ただし、食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の基準が定められたものにあつては、その基準に従って表示する。”（食品表示基準 第三条）

保存方法 (全角430文字以内)	必須	直射日光を避け、常温で保存してください。	一覧から選択
保存温度帯	必須	常温	▼

保存方法について	<ul style="list-style-type: none"> ・流通、家庭において可能な保存方法を表示します。 ・開封後の取扱方法は、保存方法の表示事項ではなく、一括表示枠外に表示します。 ・流通段階で保存方法を変更する場合は、変更する者が変更後の保存方法を表示します。
入力時のポイント	<ul style="list-style-type: none"> ◆「規格書基本情報」の「保存温度帯」は、企業間取引情報としてプルダウンメニューの「常温」「冷蔵」「冷凍」「常温（28℃以下）」「冷蔵（10℃以下）」「冷凍（-18℃以下）」等より選びます。 ◆「規格書包材情報（一括表示情報）」は食品表示基準に従って入力します。 <p>① 「保存方法」欄に入力します。本文は自由入力のほか、定型文を登録し選択することも可能です。</p> <p>② 開封後の取扱方法を表示する場合は、「その他表示項目の編集」により入力します。</p>
関連する参照規則一覧	食品表示基準、別表第二十四（生鮮食品の個別の表示事項） / 食品表示基準について / 食品表示基準Q&A 保存の方法関係 / 食品、添加物等の規格基準



要チェック！

食品衛生法において個別に保存基準が定められている品目もありますので、「食品、添加物等の規格基準」を参照してください。
また流通段階において温度帯を変更するなど部分的に表示の変更を行う場合はその表示事項について、変更した者が責任を負うことになります。



食品関連事業者および製造所等の所在地

販売者 (全角430文字以内)	いずれか一つ以上入力ください。	<input type="button" value="一覧から選択"/>
製造者 (全角430文字以内)	いずれか一つ以上入力ください。	<input type="button" value="一覧から選択"/>
必須	製造所 <input type="button" value="?"/> (全角430文字以内)	例:株式会社インフォーマット製造工場 東京都港区浜松町1-27-16 <input type="button" value="一覧から選択"/>
	輸入者 (全角430文字以内)	いずれか一つ以上入力ください。
加工者 (全角430文字以内)	いずれか一つ以上入力ください。	<input type="button" value="一覧から選択"/>
	加工所 <input type="button" value="?"/> (全角430文字以内)	例:株式会社インフォーマット製造工場 東京都港区浜松町1-27-16 <input type="button" value="一覧から選択"/>

食品関連事業者および製造所等の所在地について	<ul style="list-style-type: none"> 「製造者」「販売者」「輸入者」「加工者」のいずれかの事項名で名称と所在地を表示します。 正確には「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」と「製造所又は加工所の所在地」です。 場合によっては「販売者と製造所」、「製造者と加工所」等、複数の表示事項が必要になります。
入力時のポイント	<p>◆「企業情報」の「販売者/製造者/輸入者/加工者」は、企業間取引情報として入力します。</p> <p>◆「規格書包材情報（一括表示情報）」(P.21中段参照)は、食品表示基準に従って入力します。</p> <p>① 「販売者」「製造者」「輸入者」「加工者」の欄には、氏名又は名称と住所の両方を入力します。製造所固有記号に関する表示をする際には、氏名又は名称と住所に続けて入力（例：「製造所固有記号は〇〇に記載」等）します。製造所固有記号の問い合わせ先や全ての製造所の所在地等を枠外に表示する場合は、「その他表示項目の編集」により入力します。</p> <p>② ①に加えて「製造所」「加工所」を表示する場合は、「製造所」「加工所」の欄に、氏名又は名称と所在地の両方を入力します。 ※①②とも、自由入力のほか、定型文を登録し選択することも可能です。</p>
関連する参照規則一覧	食品表示基準 / 食品表示基準について / 食品表示基準Q&A 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称関係、別添 製造所固有記号



要チェック!

製造所又は加工所とは、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工を行った場所の所在地を指します。食品表示基準Q&Aに、「製造」と「加工」の定義や、具体的な行為（例：牛肉を焼く（製造）、カットする（加工）等）について記載されています。



その他食品別義務表示事項

無脂乳固形分 (全角100文字以内(改行含む))	
乳脂肪分 (全角100文字以内(改行含む))	
凍結前加熱の有無 (全角100文字以内(改行含む))	
加熱調理の必要性 (全角100文字以内(改行含む))	
アルコール分 (全角100文字以内(改行含む))	
使用方法 (全角430文字以内(改行含む))	
殺菌方法 (全角430文字以内(改行含む))	
でん粉含有量 (全角100文字以内(改行含む))	
でん粉含有率 (半角数字10文字以内)	<input type="text"/> %
原産国名 (全角100文字以内(改行含む))	必須 <input type="text"/>

その他食品別義務表示事項について	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の分類等により、必要となる「表示事項」が変わります。 ・必要となる表示事項は、食品表示基準（主に別表第十九）に定められています。 ・食品表示基準以外にも、食品の分類等により必要となる表示事項を定めている規則があります。
入力時のポイント	<ol style="list-style-type: none"> ① 「原産国名」・・・輸入品の場合 ※インフォーマートでは入力必須項目のため、国産の場合も記載 ② 「調理方法」・・・乾めん類、マカロニ類等 ③ 「使用上の注意」・・・トマト加工品、ジャム類等 ④ 「使用方法」・・・調理冷凍食品、果実飲料等 ⑤ 「殺菌方法」・・・食肉製品、魚肉ハム等 ⑥ 「でん粉含有率」・・・プレスハム、魚肉ハム等 ⑦ 「無脂乳固形分」・・・乳、乳製品等 ⑧ 「乳脂肪分」・・・乳、乳製品等 ⑨ 「凍結前加熱の有無」・・・冷凍食品のうち個別の基準に該当する場合 ⑩ 「加熱調理の必要性」・・・冷凍食品、ゆでがに等 ⑪ 「アルコール分」・・・酒類等
関連する参照規則一覧	<p>食品表示基準、別表第十九（加工食品個別の表示事項の表示方法） / 食品表示基準について / 食品表示基準Q&A / 清酒の製法品質表示基準、果実酒等の製法品質表示基準 / 各都道府県等の品質表示基準 / 公正競争規約</p>

栄養成分表示

推定値を記載する場合は()書きで記載してください。 ? 空欄に「-」を一括入力

熱量 必須	533 kcal	リン	- mg	レチノール当量	- μg	ビタミンB6	- mg	不溶性食物繊維	- g
水分	- g	鉄	- mg	ビタミンD	- μg	ビタミンB12	- μg	食物繊維	- g
たんぱく質	13 g	亜鉛	- mg	αトコフェロール	- mg	葉酸	- μg	食塩相当量 必須	10.0 g
脂質	13 g	銅	- mg	βトコフェロール	- mg	パントテン酸	- mg	カロテン	- μg
炭水化物	13 g	マンガン	- mg	γトコフェロール	- mg	ビタミンC	- mg	ビタミンE	- mg
灰分	- g	レチノール	- μg	δトコフェロール	- mg	飽和脂肪酸	- g	トランス脂肪酸	- g
ナトリウム	- mg	αカロテン	- μg	ビタミンK	- μg	不飽和脂肪酸 (一価)	- g		
カリウム	- mg	βカロテン	- μg	ビタミンB1	- mg	不飽和脂肪酸 (多価)	- g		
カルシウム	- mg	グリプキサンチン	- μg	ビタミンB2	- mg	コレステロール	- mg		
マグネシウム	- mg	βカロテン当量	- μg	ナイアシン	- mg	水溶性食物繊維	- g		

栄養成分表示情報 2020年版(八訂)の値を反映する ? [一覧から選択](#)

栄養成分表示有無	<input type="button" value="有"/>
表示単位	単位選択 必須 <input type="button" value="100gあたり"/> その他入力欄 (全角50文字以内) <input type="text"/>
備考 (全角100文字以内)	<input type="text"/>

栄養成分表示について	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示基準における「栄養成分」は、別表第九に掲載されています。 ・別表第九にない成分を表示する場合は、栄養成分表示とは区別して表示する必要があります。 ・単位や最小表示（1の位、小数第1位等）も、栄養成分ごとに定められています。
入力時のポイント	<p>① 栄養成分情報は分析結果を元に入力します。「表示単位」は「表示単位選択」のプルダウンメニューより「100gあたり」「100mlあたり」「1個あたり」等から選ぶか「その他入力欄」に任意の単位を入力します。</p> <p>② 入力欄にない成分（糖質、n-3系脂肪酸等）および別表第九にない成分（ショ糖、コラーゲン等）は「その他栄養成分」の追加により入力します。</p>
関連する参照規則一覧	<p>食品表示基準、別表第九（栄養成分表示の対象成分等） / 食品表示基準について、別添 栄養表示関係 / 食品表示基準Q&A 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量関係 / 食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン</p>



要チェック!

「栄養成分表示有無」について「無」を選択する場合は、栄養成分表示の省略が認められている食品に該当するかをご確認ください。また推定値を表示する場合（強調表示を使用しない場合）は括弧書きで入力します。その際「備考欄」に「推定値」又は「この表示値は、目安です。」と入力します。





栄養強調表示 その他強調表示

(特色のある原材料、無添加、禁止事項等)

使用している原材料や、含まれる成分について強調した表示をすることを、「強調表示」と呼びます。特に原材料、原産地や製造地、栄養成分、添加物、遺伝子組換え等について強調する場合には、食品表示基準に定められた規則に従う必要があります。味覚などの主観的な表示を除けば、何らかの制限があるといえるでしょう。

これらの強調表示は、提出する規格書自体への記載は必須ではありません。しかしながら、お客様が実際の商品の容器包装に強調表示があることを確認した場合には提出された規格書を見ながら基準を満たしているかどうかを確認されます。そのため、こうした強調表示を商品特徴欄に記載のうえ、その根拠となる情報を規格書に記載しておくことが、お客様に安心していただけることにつながります。

<p>栄養強調表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「低糖」「食物繊維入り」「カロリー-25%オフ」等の表示は栄養成分の強調表示にあたります。 ・強調表示が可能な要件として、栄養成分ごとに100gあたり等での基準値が設定されています。 ・栄養成分を強調表示する場合は、推定値による表示は認められていません。 ・栄養強調表示をする場合は、「栄養成分表示有無」は必ず「有」を選択してください。また栄養成分欄への推定値（括弧書き）の入力はしないようご注意ください。
<p>特色のある原材料、無添加・不使用、表示禁止事項等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・特定の原産地名や“有機”など「原材料が特色のあるものである旨」を表示する場合は、その割合を表示します。 ・「砂糖不使用」「食塩無添加」や、添加物の「不使用・無添加」についても、表示に必要な要件が定められています。 ・食品個別の表示禁止事項は食品表示基準（主に別表第二十二）に定められています。 <p>なお、横断的な表示禁止事項は、食品表示基準の各部門（加工食品：第九、十四、十七、生鮮食品：第二十三、二十八、三十一、添加物：第三十六、三十九条）に記載されています。</p>
<p>関連する参照規則一覧</p>	<p>食品表示基準、別表第九（栄養成分表示の対象成分等）、別表第十（栄養素等表示基準値）、別表第十一（栄養機能食品の対象成分等）、別表第十二（強調表示基準値（高い、含む、強化された旨））、別表第十三（強調表示基準値（含まない、低い、低減された旨））、別表第二十二（加工食品の個別の表示禁止事項） / 食品表示基準について、別添 栄養表示関係 / 食品表示基準Q&A 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量関係、特色のある原材料等に関する事項関係、糖類を添加していない旨及びナトリウム塩を添加していない旨関係 / 公正競争規約 / 食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン</p>

調理冷凍食品（別表第三に該当するもの）



冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類、冷凍めん類

- ・「冷凍食品である旨」「加熱調理の必要性」の表示事項が必要です。
- ・条件により「凍結前加熱の有無」「皮の率」等を表示します。
- ・食品表示基準だけでなく、東京都等の条例も参照する必要があります。

入力のポイント

- ◆「規格書包材情報（一括表示情報）」の該当欄より入力します。（★該当する場合）
 - ① 名称、原材料名、添加物、内容量等の必須項目
 - ・名称…一般的な名称の例示があります（別表第四 調理冷凍食品）
 - ・原材料名…定められた区分（ソース以外、ソース、揚げ油等）による表示方法があります（同上）
 - ・添加物…調味料、やくみを添付する場合等の表示方法があります（同上）
栄養強化目的の表示の省略はできません（同上）
 - ・内容量…内容重量及びソースを除いた固形量の表示が必要です（同上）
 - ② 使用方法（別表第十九 冷凍食品）
 - ③ 加熱調理の必要性（同上）
 - ④ 凍結前加熱の有無（同上）★
 - ⑤ 原料原産地名（東京都等の条例）★
- ◆「その他表示項目の編集」により入力します。（★該当する場合）
 - ⑥ 冷凍食品である旨（食品表示基準について）
 - ⑦ 生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類）（別表第十九 冷凍食品）★
 - ⑧ 衣の率、皮の率（別表第十九 調理冷凍食品）★
 - ⑨ 内容個数（同上）★
 - ⑩ 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨（同上）★
 - ⑪ ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨（同上）★
 - ⑫ 食肉の含有率、魚肉の含有率（同上）★

関連する
参照規則一覧

- <個別の定義> 食品表示基準別表第三（加工食品個別の定義）
- <個別の表示事項> 食品表示基準別表第十九（加工食品個別の表示事項の表示方法）
- <個別の表示方法> 食品表示基準別表第四（加工食品個別の表示方法）
- <個別の禁止事項> 食品表示基準別表第二十二（加工食品個別の表示禁止事項）
- <個別の関連規則> 東京都消費生活条例 調理冷凍食品品質表示実施要領 等

ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料



マヨネーズ、サラダクリーミードレッシング、半固体状ドレッシング、乳化液状ドレッシング、分離液状ドレッシング、ドレッシングタイプ調味料、サラダ用調味料

- ・使用原材料や性状、粘度により名称が異なります。
- ・名称により質量（g等）と体積（ml等）と、内容量の表示方法が異なります。
- ・脂質3g/100g以上のドレッシングタイプ調味料は、「ノンオイルドレッシング」と表示できません。

入力のポイント

- ◆「規格書包材情報（一括表示情報）」の該当欄により入力します。（★該当する場合）
 - ① 名称、原材料名、添加物、内容量等の必須項目
 - ・名称…定義に従った名称を表示します
（別表第十九 ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料）
 - ・原材料名…「食用植物油脂」等、表示方法があります（同上）
 - ・内容量…半固体状は質量を、乳化液状、分離液状は体積を表示します（同上）

- ◆「その他表示項目の編集」により入力が必要なものはありません。

◆その他注意点

- ・ドレッシングタイプ調味料およびサラダ用調味料には、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語の表示が禁止されています。ただし、製品100g中の脂質量が3g未満のものに「ノンオイルドレッシング」と表示することは可能です（別表第十三に備考として記載あり）。
- ・また公正競争規約では、原材料名での「黒酢」等の用語を使用する場合は、食品表示基準に規定する「米黒酢」又は「大麦黒酢」の基準を満たすこと、「マヨネーズタイプ」「ドレッシングタイプ」と表示する場合の「タイプ」の文字の大きさに基準があるなど、表示禁止事項に関する規則が多数あります。

関連する
参照規則一覧

- <個別の定義> 食品表示基準別表第三（加工食品個別の定義）、別表第五（名称の使用が制限される加工食品）
- <個別の表示事項> -
- <個別の表示方法> 食品表示基準別表第四（加工食品個別の表示方法）
- <個別の禁止事項> 食品表示基準別表第二十二（加工食品個別の表示禁止事項）
- <個別の関連規則> ドレッシング類の表示に関する公正競争規約

お問い合わせ先

【規格書に関するお問い合わせ】



品質保証部 ▲▲ ▲▲

TEL 03-0000-0000

メールアドレス zzzzz@xxx.co.jp

【ディスクリプションに関するお問い合わせ】

株式会社インフォマート

カスタマーサクセス部

TEL 03-5776-1500

【操作に関するお問い合わせ】

株式会社インフォマート

カスタマーセンター

TEL 0120-935-235（規格書専用ダイヤル）

※繋がらない場合はお問い合わせフォームからお問い合わせください。

※画面下部に記載のお客様番号をご確認の上お問い合わせください。



 **Info Mart Corporation**

