

# MerQurius Net[メルクリウスネット] 原料品質規格書（第 3.1 版）

原料管理欄	MerQurius Net ID	R17040900001-001	依頼者管理項目
	(依頼元)原料コード		
	(依頼元)原料名		

## (依頼元)連絡欄

# 記入例

(2024/2/29 訂正版)

## 完了チェック

全シートの記入を完了したら、[全シートチェック]ボタンを押下してください。

チェック結果がエラーの場合は、該当シートの入力内容を訂正した後、再度[全シートチェック]ボタンを押下し、エラーが無いことを確認してください。

全シートチェック

## マスタ管理情報

マスタデータファイル名	
20170417マスタデータ情報【3.1版】	使用中
20170409マスタデータ情報【3.1版】	

規格書レイアウトバージョン 3.1

マスタレイアウトバージョン 3.1

## 全シートのチェック結果

シート名	チェック日時	チェック結果	エラー件数
<a href="#">基本1[共]</a>	2017/4/9 12:00	完了	
<a href="#">基本2[共]</a>	2017/4/9 12:00	完了	
<a href="#">規格[共]</a>	2017/4/9 12:00	完了	
<a href="#">成分[共]</a>	2017/4/9 12:00	完了	
<a href="#">使用原料[共]</a>	2017/4/9 12:00	完了	
<a href="#">設備工程[共]</a>	2017/4/9 12:00	完了	
<a href="#">工場コンタミ[共]</a>	2017/4/9 12:00	完了	
<a href="#">追加工場[共]</a>	2017/4/9 12:00	完了	
<a href="#">備考・履歴[共]</a>	2017/4/9 12:00	完了	

## マクロ管理情報

マクロデータファイル名	
20170425マクロデータ情報【3.1版】	使用中
20170409マクロデータ情報【3.1版】	

マクロレイアウトバージョン 3.1

※ 本書はMerQurius Net加入済のお客様が原料品質規格書を収集する目的で使用しており、利用規約等で定める範囲内でご利用いただく以外の目的外使用は禁じられています。MerQurius Netの原料品質規格書は、JFEシステムズ社の著作物であり、無断で複製、公衆送信、翻案、配布等の利用をすることはできません。また、利用が認められる場合でも、著作者の意に反した変更、削除はできません。

規格書作成時の不明点のお問合せにつきましては、MerQurius Net ヘルプデスクセンターで受付いたします。  
お問い合わせの際には、MerQuriusNet-IDをお教え下さい。

受付時間：平日（月～金曜 JFEシステムズ休業日を除く）9:00～17:00  
メール：mqnet-mat@jfe-systems.com  
電話：0570-003-214

原料管理欄★	
MerQurius Net ID	R17040900001-001
(依頼元)原料コード	
(依頼元)原料名	
依頼者管理項目	

登録シート最終更新日	2017年4月9日
規格書提出日★	2017年4月9日

依頼者	会社名	●●食品株式会社		
	依頼日	2017年4月1日	提出期限	2017年4月30日
提出者	会社名			
	依頼日		提出期限	

背景色が必須の色になってませんが、依頼者への提出時までは入力が必要です。画面からの入力でも構いません。

## 原料品質規格書

※入力欄の背景色は必須、■は条件つき必須項目、■は一般名マスタ(正式名称)に存在しない原材料名が入力された項目見出し色は個別管理項目です。また見出しに「\*」があるのはマスタ選択項目、「★」は自動設定項目です。

依頼者からの問合せ先	会社名	千葉シーズニング株式会社			
	担当	担当部署	営業部	担当者名	千葉 太郎
	TEL	03-1234-5678	FAX	03-1234-2222	E-Mail

商品名	チーズ風味シーズニングB787			一般名	シーズニング
食品/食添種別	食品	食品種類	加工品	留型(特注品)に該当	
原産地/製造地*	日本		産地		
商品の形状	粉末	色調・風味	粉状、淡黄色の粉末に緑の粒		
商品特徴・JAS認証・和名等	使用原料として、鰹節は焼津産本枯節、ほうれん草は埼玉県所沢産のみを限定使用しています。				
本商品を使用した場合の表示例	チーズシーズニング			直接依頼者と取引のある会社名を記載します。	

納入者	会社名	千葉シーズニング株式会社				左記以外の資格・認証	SQF: 2012/08取得
	住所	千葉県千葉市美浜区中瀬1丁目2番3号					
販売者	会社名	●●商事株式会社				取得年月	2010/05
	住所	北海道札幌市中央区〇-〇-〇					
製造者/加工者(※1)	会社名および工場名	▲▲食品株式会社 札幌工場				取得年月	2011/06
	工場住所	北海道札幌市中央区△-△-△					
資格他	種類	HACCP 国(マルソウ)	ISO9001	ISO14001	ISO22000	取得年月	2012/07
	有無	有	有	無	有		
サンプル保管の有無	有	サンプル取得頻度と保管期間		ロット毎 10ヶ月		※『種類』に初期値がある場合、変更や削除をしないでください。	
輸入者	会社名					取得年月	
	住所						

(※1)複数工場で製造している場合の記入方法についてはガイドラインを参照ください。

【別添書類】 ※後日提出の場合は、備考にその旨および提出時期を記載ください。

書類No	提出	書類名	備考	書類No	提出	書類名	備考
1	有	残留農薬/動物用医薬品検査書					
2	有(後日)	MCP/DCP	2013年12月提出予定				
3	有	特色のある原材料証明書	本枯節(焼津産)				
4	無	遺伝子組換え証明書		17			
5	有	IPハンドリング証明書		18			
6	有	その他1	〇〇証明書				
7				20			
8				21			
9				22			
10				23			
11				24			
12				25			
13				26			

※有(後日)を選択した場合は、依頼者へ提出した後も、添付ファイルをアップロードすることが出来ます。

※『書類名』に初期値がある場合、変更や削除をしないでください。追加がある場合には空白行に追記して下さい。

「書類名」が“その他1~10”の場合は、備考に書類の名称を記入してください。

商品名: チーズ風味シーズニングB787

MerQurius Net ID: R17040900001-001

※入力欄の色が■は必須、■は条件つき必須項目、■は一般名マスタ(正式名称)に存在しない原材料名が入力された項目  
見出し色が■は個別管理項目です。また見出しに「\*」があるのはマスタ選択項目、「★」は自動設定項目です。

枚・個・本・lbsの場合は、規格シートの単位・換算値が必須となります。

荷姿・包装

荷姿(規格・入り数)	10kg × 4袋		納入形態	ダンボール・プラスチック容器	
内容総量	10kg	内容量(固形量等)	総重量(風袋込み)		41.3kg
包装資材					
	外装	内装	その他1 内装トレイ	その他2	
材質	ダンボール	PE	PS		
サイズ (mm) (外寸)	縦(奥行)	500	450	単位はmm固定ですので単位は記入しないで下さい。	
	横(幅)	500	450		
	高さ・厚さ	500	120		
色	茶	透明	透明		
密封方法(封かん)	テープ	熱封かん	テープ		
重量(g) (※1)				単位はg固定ですので単位は記入しないで下さい。	

(※1)「重量(g)」は仕入品の場合は必ず記入して下さい。

印字情報

製造日(製造ロット)表示	有無 (種類)	製造ロット	表記例	20131107-01	
			読み方	2013年11月7日、バッチナンバー:01	
			ロットの定義	製造日毎	
期限表示	有無 (種類)	賞味期限	表記例	賞味期限:20140501	
			読み方	2014/05/01	
原材料表示	有無	有	原材料表示の内容	糖類(ぶどう糖、砂糖)、チーズパウダー、乾燥ほうれんそう、食塩、チキンエキスパウダー、ガーリック、豚エキスパウダー、味噌パウダー、ハセリ、えびパウダー、植物油(コーン油)、バジル、ブラックペッパー、唐辛子、ホワイトペッパー、青海苔粉、タイム、調味料(アミノ酸等)、香料、微粒二酸化ケイ素、安定剤(加工デンプン)、香辛料抽出物、酸味料、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に大豆を含む)	
コンタミ表示 (枠外のアルゲン注意喚起)	有無	有	内容	落花生を含む製品と共通の設備で製造しています。 本製品で使用している青海苔は、えび・かきが混ざる漁法で採取しています。	

保証期間・注意事項

品質保証期間	設定あり	製造日より	180日(製造日含む)	備考	
納入時残余保証期間			120日(納入日含む)		
保管 (開封前)	温度帯	冷蔵	詳細温度指定	5~8℃	
	注意事項	指定温度にて保管ください。 ダンボールの積み上げは3段まで。			
	品質劣化の判断基準・対処	異臭(酸化臭)、強い酸味や苦味、変色、カビ			
配送	温度帯	冷蔵	詳細温度指定	10℃以下	
	注意事項	冷蔵車使用 ※短時間の配送(30分以内)では普通車を使用する場合があります。			
使用方法	調味料として使用				
使用時(取り扱い上)の注意事項	湿気に注意。開封放置注意。				
開封後の保管条件	常温、密閉にて保管のこと				



商品名：チーズ風味シーズニングB787

MerQurius Net ID: R17040900001-001

※入力欄の色が ■ は必須、■ は条件つき必須項目、■ は一般名マスタ(正式名称)に存在しない原材料名が入力された項目  
見出し色が ■ は個別管理項目です。また見出しに「\*」があるのはマスタ選択項目、「★」は自動設定項目です。

①五成分合計★ 100.0 (g) ①=たんぱく質+脂質+炭水化物+水分+灰分 ②食塩相当量★ 17.5 (g) ②=ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1,000

※成分値は、微量の場合は「Tr」、値が不明あるいは測定していない場合は「—」を入力して下さい

成分値分類	日本食品標準成分表の場合		食品番号	食品名★*		
<b>一般成分 (100g当たり)</b>						
成分名	桁数	成分値	単位	下限 ~ 上限	換算係数	分析方法
エネルギー	整数	341	kcal			
たんぱく質	小数1桁	14.9	g			
脂質	小数1桁	4.9	g			
炭水化物	小数1桁	59.3	g			
糖質	小数1桁		g			
食物繊維	小数1桁		g			
水分	小数1桁	2.6	g			
灰分	小数1桁	18.3	g			
ナトリウム	整数	6890	mg			
食塩相当量	小数1桁	17.5	g			
<b>その他の成分 (100g当たり)</b>						
成分名*	桁数★	成分値	単位★	下限 ~ 上限	換算係数	分析方法
カリウム	整数	—	mg			
カルシウム	整数	—	mg			
マグネシウム	整数	—	mg			
リン	整数	—	mg			
鉄	小数2桁	—	mg			
亜鉛	小数1桁	—	mg			
銅	小数2桁	—	mg			
マンガン	小数2桁	—	mg			
レチノール	整数	—	μg			
α-カロテン	整数	—	μg			
β-カロテン	整数	—	μg			
クリプトキサンチン	整数	—	μg			
β-カロテン当量	整数	—	μg			
レチノール当量	整数	—	μg			
ビタミンD	小数1桁	—	μg			
α-トコフェロール	小数1桁	—	mg			
β-トコフェロール	小数1桁	—	mg			
γ-トコフェロール	小数1桁	—	mg			
δ-トコフェロール	小数1桁	—	mg			
ビタミンK	整数	—	μg			
ビタミンB1	小数2桁	—	mg			
ビタミンB2	小数2桁	—	mg			
ナイアシン当量	小数1桁	—	mg			
ナイアシン	小数1桁	—	mg			
トリプトファン	小数1桁	—	mg			
ビタミンB6	小数2桁	—	mg			
ビタミンB12	小数1桁	—	μg			
葉酸	整数	—	μg			
パントテン酸	小数2桁	—	mg			
ビタミンC	整数	—	mg			
トランス脂肪酸	小数2桁	—	g			
飽和脂肪酸	小数2桁	—	g			
一価不飽和脂肪酸	小数2桁	—	g			
多価不飽和脂肪酸	小数2桁	—	g			
コレステロール	整数	—	mg			
栄養成分に関する備考						

「成分名」「桁数」「単位」に初期値で成分名が表示されている場合は、その成分名に対する「成分値」「下限」「上限」「分析方法」の記入をお願いします。

※「成分名\*」に初期値がある場合、変更や削除をしないでください。  
初期値以外に製造者あるいは納入者で成分を追記する場合は初期値の「成分名」は変更せずに、一番上の入力セルのマスタからまとめて追加して下さい。(下のセルからの入力できません。)









※入力欄の色が■は必須、■は条件つき必須項目、■は一般名マスタ(正式名称)に存在しない原材料名が入力された項目  
見出し色が■は個別管理項目です。また見出しに「\*」があるのはマスタ選択項目、「★」は自動設定項目です。

工場コンタミに関する記入要領	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">                 依頼者からの、工場コンタミ欄の記入要領(記入方法、注意事項等)になります。内容を確認して指示に従って入力を行って下さい。             </div>
----------------	--

※「工場コンタミ有りのアレルギー情報」欄に記入なしの場合、下のプルダウンを「無」にして下さい。(記入漏れでないことの確認になります)

コンタミの有無	有
無しの理由	

**工場コンタミ有りのアレルギー情報**

アレルギー名*	コンタミレベル	工場コンタミ有りの状況
卵	同一建屋内	卵を含む商品とラインを兼用しており、完全には洗浄ができないため。

工場コンタミに関する備考	
--------------	--

※入力欄の色が■は必須、■は条件つき必須項目、■は一般名マスタ(正式名称)に存在しない原材料名が入力された場合は、基本1シートに記入しきれない工場があった場合は、工場1～工場5に記入します。  
 見出し色が■は個別管理項目です。また見出しに「\*」があるのはマスタ選択項目、「★」は自動設定項目です。  
 下表には、基本1[共]シートの「工場名」以外に製造工場がある場合、記入して下さい。

工場 (追加1)	工場名	△△食品株式会社 青森工場					左記以外の 資格・認証
	住所	青森県青森市〇-〇-〇					
	資格 他	種類	HACCP 国(マルソウ)	ISO9001	ISO22000	ISO14001	
		有無	有	有	無	無	
	取得年月	2010/11	2010/12				
サンプル 保管の有無		サンプル取得頻度と保管期間					
工場 (追加2)	工場名						左記以外の 資格・認証
	住所						
	資格 他	種類					
		有無					
	取得年月						
サンプル 保管の有無		サンプル取得頻度と保管期間					
工場 (追加3)	工場名						左記以外の 資格・認証
	住所						
	資格 他	種類					
		有無					
	取得年月						
サンプル 保管の有無		サンプル取得頻度と保管期間					
工場 (追加4)	工場名						左記以外の 資格・認証
	住所						
	資格 他	種類					
		有無					
	取得年月						
サンプル 保管の有無		サンプル取得頻度と保管期間					
工場 (追加5)	工場名						左記以外の 資格・認証
	住所						
	資格 他	種類					
		有無					
	取得年月						
サンプル 保管の有無		サンプル取得頻度と保管期間					

※『種類』に初期値がある場合、変更や削除をしないでください。

依頼者から資格の種類が指定されてくる場合があります。その場合、指定された資格を変更しないで下さい。依頼者から指定のあった資格に関して、有無・取得年月を回答する形になります。依頼者から2種類の資格が指定された場合、3、4つ目は任意です。

