別紙－２②

かしわ乳業㈱

原材料・添加物品質規格書	承認者	検証者	購買担当者
	△△△△	□□□□	○○○○

１．概要

製 品 名	生乳		販売者氏名 住　　所	帯広畜産大学　畜産ﾌｨｰﾙﾄﾞ科学ｾﾝﾀｰ　農場　　印 北海道帯広市稲田町西２線１１番地 電話＊＊＊＊－＊＊＊－＊＊＊＊	
主要用途	食品加工				
性　　状	■液体　□粉体　□固体　□その他				
区　分	■食品　□添加物　□その他		製造者氏名 住　　所	帯広畜産大学　畜産ﾌｨｰﾙﾄﾞ科学ｾﾝﾀｰ　農場　　印 北海道帯広市稲田町西２線１１番地 電話＊＊＊＊－＊＊＊－＊＊＊＊	
区分が添加物の場合は種類を記載	物質名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ □天然添加物　□天然香料 □指定添加物　□指定外添加物 □使用の際の表示義務（有り：無し） □その表示名称：		品質に関する問合せ先	帯広畜産大学　畜産ﾌｨｰﾙﾄﾞ科学ｾﾝﾀｰ　農場　　印 北海道帯広市稲田町西２線１１番地 電話＊＊＊＊－＊＊＊－＊＊＊＊	
包装形態	荷　　姿	輸送専用容器（ﾐﾙｸﾛｰﾘｰ）	保管条件	（適切な保存条件等） 冷蔵保存、直射日光厳禁	品質保持期限　10℃以下で 48 時間
	重　　量	１５０００ｋｇ			
	内 装 材 質	ステンレス	取扱い上の注意事項	（品質に影響を与えそうな取扱いについて記入して下さい。） 必ず冷蔵、遮光保管して下さい。	
	外 装 材 質	ステンレス			
			ラベル表示内容	（表示されているロット記号、製造月日等の内容を記入して下さい） ２０１３－０９－０１ 西暦　出荷年月日	
包装資材に塩素系化合物、ポリカーボーネート、エポシキ樹脂、発泡スチロール等を使用している場合は資材名の上に＊印を付けて下さい。					

２．品質規格

原材料配合量		産地	成分規格の記入欄			衛生規格の記入欄	
原材料名	配合量		項目	規格値	標準値（/100 ｇ）	項目	規格値
生乳	100　%	帯広畜産大学	①熱量		６７（Ｋｃａｌ）	①一般生菌数	400 万個以下／g
	%		②蛋白質		３．３（ｇ）	②酸度	0.18%以下
	%		③脂質		３．９（ｇ）	③比重	1.028～1.034
	%		④炭水化物		４．７（ｇ）	④抗菌性物質	陰性
	%		⑤ナトリウム		３８．０（mg）	⑤	
	%		⑥カルシウム		１１．０（mg）	⑥	
	%		⑦水分		８７．３（ｇ）	⑦砒素	食品衛生法規格内
	%		⑧灰分			⑧重金属	食品衛生法規格内
	%					⑨残留農薬	食品衛生法規格内
	%					⑩放射性物質	食品衛生法規格内
遺伝子組替産物は下記に原料名の上に＊印を記入して下さい。							

３．製造工程

製造工程表（９項の殺菌条件、異物除去方法、金属探知器の有無、精度等も記載して下さい。）

①搾乳→　濾過　→　冷却　→　保管　→→→集荷・出荷　→　洗浄・殺菌　→　①へ

＊10℃以下 24 時間寺内　　80℃・ｱﾙｶﾘ・温水

＊乳房消毒