

eB-foods プラグイン 出力帳票 (基本情報)

仕様書コード	eBASE品番			提出者会社名	
確認日	承認日	登録日	修正日		

■基本情報

商品名				
商品名(カナ)				
規格	規格(カナ)			
ブランド区分	ブランド名			
仕様書適用日				
発売開始日	<input type="checkbox"/> 添加物 <input type="checkbox"/> アソート品			
販売終了日				
内容量個体(g)		g /	比重	

カテゴリ		
商品分類(JICFS)選択		
商品分類(五訂)選択		
商品特徴		
召し上がり方・利用方法		
家庭での使用・保管・廃棄上の注意		

■保存温度/賞味消費期限など

・保存温度条件		・賞味・消費期限(開封前)				・賞味期限(開封後)		・賞味・消費期限表示	
出荷前		期限分類			例外期間(開始月/日～終了月/日)	賞味期限		表示の有無	
流通時		製造日含め		日	~	保証期間		表示記載例	
入荷後		賞味期限		日	賞味期限(製造日含め)	使用期限		・製造日表示	
開封後		保証期間			備考		表示の有無		
家庭での								表示記載例	
備考		備考						・製造ロット表示	
								表示の有無	
								ロットの読み方	

■商品形態

<input type="checkbox"/> 不定貴	・商品形態(風袋込み)							<input type="checkbox"/> JANコード無し		
発注単位		幅/長辺(mm)	奥/短辺(mm)	高さ(mm)	固体重量(g)	風袋込重量(g)	入数	JANコード	ITFコード	GTINコード
荷姿	ピース						1			
	パック									
	ボール									
積段制限	ケース									
	甲リ									
メーカープライベートコード	その他商品形態名			備考						

■業務用商品情報

一般名称		品質劣化の要因	正常重量範囲
一括表示記載名			
食品衛生法食品区分			
JAS法食品区分		納入時残賞味期限	商品性状
流通時保存期間			
販売時保存期間			

■社内管理

商品名(その他1)		商品コード		フラグ1	
商品名(その他2)		原価		フラグ2	
商品分類(その他1)		取扱い停止日			
商品分類(その他2)					

■製造者情報

<input type="checkbox"/> 非公開	製造者名		担当者	
住所			電話	FAX
PL加入	ISO情報等			
備考				

■工場情報

<input type="checkbox"/> 非公開	工場名		担当者	
住所			電話	FAX
原料仕込→製品仕上の所要日数・時間	日	時間	製造ロット数	ケース
			1日稼働生産量	ケース
ISO情報等			製造所固有記号	
備考				

■販売者情報

販売者名		担当者	
住所		電話	FAX
PL加入	ISO情報等		
備考			

■輸入者情報

輸入者名		担当者	
住所		電話	FAX
PL加入	ISO情報等		
備考			

仕様書コード	eBASE品番	商品名
JAN	仕様書適用日	規格

画像一括表示
 包材画像1
 包材画像2
 包材画像3
 商品画像
 商品画像2
 商品画像3

<input type="checkbox"/> 画像なし	<input type="checkbox"/> 未確定
<input type="checkbox"/> 未確定	

一括表示
 <個包装1> <個包装2> <個包装3> <個包装4>

<個包装1>		<個包装2>		<個包装3>		<個包装4>	
一括表示の商品区分	名称区分	一括表示の商品区分	名称区分	一括表示の商品区分	名称区分	一括表示の商品区分	名称区分
原材料名1		原材料名1		原材料名1		原材料名1	
原材料名2		原材料名2		原材料名2		原材料名2	
内容量		内容量		内容量		内容量	
期限区分		期限区分		期限区分		期限区分	
保存方法		保存方法		保存方法		保存方法	
調理方法		調理方法		調理方法		調理方法	
使用上の注意		使用上の注意		使用上の注意		使用上の注意	
原産国		原産国		原産国		原産国	
販売者		販売者		販売者		販売者	
製造者		製造者		製造者		製造者	
輸入者		輸入者		輸入者		輸入者	
加工者		加工者		加工者		加工者	
使用方法		使用方法		使用方法		使用方法	
殺菌方法		殺菌方法		殺菌方法		殺菌方法	
でん粉含有量		でん粉含有量		でん粉含有量		でん粉含有量	
固形量		固形量		固形量		固形量	
内容総量		内容総量		内容総量		内容総量	
原料原産地		原料原産地		原料原産地		原料原産地	
無脂乳固形分		無脂乳固形分		無脂乳固形分		無脂乳固形分	
乳脂肪分		乳脂肪分		乳脂肪分		乳脂肪分	
凍結前加熱の有無		凍結前加熱の有無		凍結前加熱の有無		凍結前加熱の有無	
加熱調理の必要性		加熱調理の必要性		加熱調理の必要性		加熱調理の必要性	
特記事項		特記事項		特記事項		特記事項	
アルコール分		アルコール分		アルコール分		アルコール分	

■含有アレルギー物質情報

表示あり 表示なし

原本レイヤー

送信用レイヤー

■マーク・表示

・包装への識別・認証マーク記載

種類	認定機関・推奨団体等

遺伝子組換え表示の有無		原料原産地表示の有無	
米トレス法対象区分		産地情報伝達方法	包材に産地名を表示 其他

■強調・注意喚起に関する表示

<表示内容1>

アレルギー物質コンタミ表示の有無	
表示種別	表示内容
原材料仕様書コード	

<表示内容2>

表示種別	表示内容

eB-foods プラグイン 出力帳票 (製造・品質)

仕様書コード		eBASE品番		商品名	
JAN		仕様書適用日		規格	

■品質規格

・品質規格と管理基準

自社検査室		検査委託先										
区分	検査項目	管理基準	公的基準	分析値	基準条件	検査方法	検査機関	検査頻度	パネル人数	基準外措置内容	備考	
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												

・包材材質

部位名	材質名/規格	重量(g)	用途コード	リサイクル種別	機能性・特徴	製造者名	色/柄	サイズ	備考
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

・アレルギー物質コンタミ

アレルギー物質コンタミの可能性	
アレルギー物質コンタミネーションの管理	備考

表示決定の根拠・防止策

	アレルギー物質	同一ライン上	同一建屋内	原材料由来	注意喚起表示	表示無しの場合の根拠	コンタミ防止策の詳細	備考	原材料仕様書コード
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

・品質保持剤・ガス置換

封入

	種類	名称	備考
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

■成分規格

		自社検査室		検査委託先		
分析単位	100gあたり	対象名				
指定参照値	分析値	調理後の重量		分析日		規格単位 0 内容量個体

主栄養成分

	計算値	分析値	分析値(調理後)	規格値	測定方法	検査頻度	分析ロット
熱量(kcal)							
熱量(kJ)							
たんぱく質(g)							
脂質(g)							
炭水化物(g)							
水分(g)							
灰分(g)							
その他成分(g)							
一般成分合計値							
ナトリウム(mg)							
食塩相当量(g)							

その他栄養成分

名称	計算値	分析値	分析値(調理後)	規格値	測定方法	検査頻度	分析ロット

eB-foods プラグイン 出力帳票 (製造工程)

仕様書コード JAN	eBASE品番 仕様書適用日	商品名 規格
---------------	-------------------	-----------

■HACCP手法による製造工程管理

	工程名	設備	危害分析	管理方法	製造法基準	管理基準	基準外措置内容	判断者
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								

■危害分析詳細

	工程	危害	危害の要因	防止措置	管理基準	何を	どのように	頻度	誰が	改善措置	検証方法	記録文書
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												

■ 製造工程全般
 ・ 製造工程図

--

・ 工程情報

金属探知器		Fe(mm)		Sus(mm)		機種	
ウエイトチェッカー		範囲(g)		~			
金属探知器の動作確認と頻度							
その他異物検出方法							
包装前後の最終殺菌方法							
最終殺菌後の冷却方法							
備考							

・ 異物検出器

エックス線異物検出器		エックス線検出感知度					
		機種				メーカー名	
マグネットフィルター				G	1ロット製造数		
ストレーナー				メッシュ	メッシュ以外の場合		

・ 蛋白加水分解物

蛋白加水分解物		MCP			PPM
		DCP			PPM

仕様書コード		eBASE品番		商品名	
JAN		仕様書適用日		規格	

■仕様書作成者

氏名		会社名		所属	
eMail		電話		FAX	
提出先					

■仕様書提出者

会社名	
担当部署	
担当者	
住所	
電話	
FAX	
eMail 1	
eMail 2	
緊急連絡先	
責任者	
eMail	
PL保険加入	

■仕様書確認

確認者	
内容に問題ないことを確認しました	
確認日	

■仕様書承認

承認者	
内容に問題ないことを承認しました	
承認日	

■仕様書確認1

部署名		役職名	
氏名			
内容に問題ないことを確認します			
確認日			
備考欄			

■仕様書確認3

部署名		役職名	
氏名			
内容に問題ないことを確認します			
確認日			
備考欄			

■仕様書確認2

部署名		役職名	
氏名			
内容に問題ないことを確認します			
確認日			
備考欄			

■仕様書承認

部署名		役職名	
氏名			
内容に問題ないことを承認します			
承認日			
備考欄			

■仕様変更

	訂	リ	商品名	規格	JANコード	仕様書適用日	旧仕様書コード	変更内容
1								
2								
3								
4								
5								

