

生産情報公表加工食品(こんにゃく)のJAS規格における公表情報のイメージ

例1(こんにゃく生芋を原料としてこんにゃくを製造した場合)

識別番号	T01	
こんにゃくの原料の種類	生芋	
生芋の品種名	はるなくろ	あかぎおおだま
生芋の原産地名	群馬県	群馬県
生芋の生産年	2005年	2005年
凝固剤の名称及び濃度	貝殻カルシウム(〇〇%)	
のりかき工程における加熱温度	〇〇 ～ 〇〇	
製造業者の氏名又は名称及び住所	〇〇食品 〇〇工場 東京都中央区 〇〇 1-1-1	
公表された生産情報に関する問い合わせ先	〇〇食品本社広報課 03-XXXX-XXXX	

例2(精粉を原料としてこんにゃくを製造した場合)

識別番号	T02	
こんにゃくの原料の種類	精粉	
精粉の製造地名	国産	
精粉の原料となる生芋の原産地名	国産	
凝固剤の名称及び濃度	貝殻カルシウム(〇〇%)	
のりかき工程における加熱温度	〇〇 ～ 〇〇	
こんにゃくの加水率	〇〇倍	
主原料及び凝固剤以外に使用した原材料の名称	ひじき	
製造業者の氏名又は名称及び住所	〇〇食品 〇〇工場 東京都中央区 〇〇 1-1-1	
公表された生産情報に関する問い合わせ先	〇〇食品本社広報課 03-XXXX-XXXX	

例3(こんにゃく生芋と精粉を混合してこんにゃくを製造した場合)

識別番号	T03	
こんにゃくの原料の種類	生芋と精粉の混合	
生芋	生芋の品種名	はるなくろ
	生芋の原産地名	群馬県
	生芋の生産年	2005年
精粉	精粉の製造地名	国産
	精粉の原料となる生芋の原産地名	国産
凝固剤の名称及び濃度	貝殻カルシウム(〇〇%)	
のりかき工程における加熱温度	〇〇 ～ 〇〇	
製造業者の氏名又は名称及び住所	〇〇食品 〇〇工場 東京都中央区 〇〇 1-1-1	
公表された生産情報に関する問い合わせ先	〇〇食品本社広報課 03-XXXX-XXXX	

例4 (有機精粉を原料としてこんにゃくを製造した場合)

識別番号	T04
こんにゃくの原料の種類	精粉
精粉の製造地名	国産
精粉の原料となる生芋の原産地名	国産
凝固剤の名称及び濃度	貝殻カルシウム(〇〇%)
のりかき工程における加熱温度	〇〇 ～ 〇〇
こんにゃくの加水率	〇〇倍
製造業者の氏名又は名称及び住所	〇〇食品 〇〇工場 東京都中央区 〇〇 1-1-1
公表された生産情報に関する問い合わせ先	〇〇食品本社広報課 03-XXXX-XXXX
有機精粉	認定生産行程管理者の氏名又は名称 〇〇商店株式会社

例5 (生産情報公表農産物のこんにゃく生芋を原料としてこんにゃくを製造した場合)

識別番号		T05
こんにゃくの原料の種類		生芋
生芋の品種名		はるなくろ
生芋の原産地名		群馬県
生芋の生産年		2005年
凝固剤の名称及び濃度		貝殻カルシウム(〇〇%)
のりかき工程における加熱温度		〇〇 ～ 〇〇
製造業者の氏名又は名称及び住所		〇〇食品 〇〇工場 東京都中央区 〇〇 1 - 1 - 1
公表された生産情報に関する問い合わせ先		〇〇食品本社広報課 03 - XXXX - XXXX
生産情報 公表農産物	認定生産行程管理者 の氏名又は名称	〇〇生産組合
	農産物識別番号	51212
	生産情報の公表 の方法	インターネット http://www.seisankumiai.co.jp