

登録番号(区分)		19-005-23 ( )			
登録内容	商品名	京の生姜天(3枚)			
	製造工程	あげ天ぷら： 原材料受入 保管 解凍 計量 播 漬 成形 加熱 冷却 包装 製品保管 出荷 あげ天ぷら真空製品： 原材料受入 保管 解凍 計 量 播漬 成形 加熱 冷却 真空包装 加熱 殺菌 冷却 製品保管 出荷			
製造情報	特に配慮している製造工程	工程管理表の作成 原材料受入 加熱工程 冷蔵 庫・冷凍庫の温度管理			
	お客様へのメッセージ	新鮮な上質のすり身を使用し、温度を下げて、低温に保ちながらすり鉢で、じっくり長く練り込むという、昔ながらの製法に徹しています。 「京の生姜天」 天然着色した紅生姜を使用。ピリッとおいしい天ぷらです。			
製造者	提供できる情報	クラス(第1段階) 食品衛生新5Sに基づいた手順書により、管理・記録し、製造施設・設備と従業員の清潔さを確保しています。 製造工程中の極めて重要な管理点の手順書を作成し、管理・記録し、食品の安全性を確保しています。  製造工程については、「詳細情報：製造工程(エクセル)」をご覧ください。  電話			
	事業所名又は氏名	株式会社 はまー			
製造者	代表者名	人羅 賢司			
	所在地	京都市右京区花園春日町9番地			
	お客様相談	電話番号	075-841-3758		
		FAX番号	075-842-1080		
Eメール		<a href="mailto:hamaichi@gold.ocn.ne.jp">hamaichi@gold.ocn.ne.jp</a>			
HPアドレス		<a href="http://www.kyo-kamaboko.com/">http://www.kyo-kamaboko.com/</a>			
【審査機関のコメント】		社団法人 京都府食品産業協会 平成19年6月18日(水)に審査したところ登録条件を満たしたものと判断しました。			