

|             |              |  |              |  |
|-------------|--------------|--|--------------|--|
| 登録番号(区分)    |              | 19-005-8 ( )   |              |  |
| 登録内容        | 商品名          | 京の湯葉巻(2本入)   |              |  |
|             | 製造工程         | 蒸し： 原材料受入 保管 解凍 計量 擂潰<br>成形 加熱 冷却 包装 製品保管 出荷<br>蒸し真空製品： 原材料受入 保管 解凍 計量<br>擂潰 成形 加熱 冷却 真空包装 加熱殺菌<br>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<br>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。<br>「京の湯葉巻」<br>上質のすり身を半兵衛麩さんのゆばで巻いたかまぼこです。  |              |  |
| 製造者         | 提供できる情報      | <p><b>クラス(第1段階)</b></p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>電話</p> |              |  |
|             | 事業所名又は氏名     | 株式会社 はま一   |              |  |
| 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<br>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。   |              |  |