

| | | | | |
|-------------|--------------|---|--------------|--|
| 登録番号(区分) | | 20-002-34 () | | |
| 登録内容 | 商品名 | 頌春京蒲鉾 小袖 トキ 160g | | |
| | 製造工程 | 原材料受入 保管 計量 播漬・配合 成形 予備加熱 蒸し加熱 金属探知器 表面あぶり 表 面殺菌 一次包装 熱風表面殺菌 一次冷却 二次 冷却 包装 製造保存 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 | 当社が開発した「無リンすり身」を使用し、魚の食感を第一に仕上げました。 | | |
| 製造情報 | 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。 | | |
| | 入手方法 | 店頭 FAX 電話 | | |
| 製造者 | 事業所名又は氏名 | 株式会社 茨木屋 | | |
| | 代表者名 | 池内 常郎 | | |
| | 所在地 | 京都市中京区柳馬場通押小路下る虎石町39番地 | | |
| | お客様相談 | 電話番号 | 075-241-0126 | |
| | | FAX番号 | 075-251-0688 | |
| Eメール | | | | |
| HPアドレス | | http://www.ibarakiya.co.jp/ | | |
| 【審査機関のコメント】 | | 社団法人 京都府食品産業協会 平成20年3月27日(木)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。 | | |