

登録番号(区分)		20-002-64 ()				
登録内容	商品名	魚そうめん京の糸 100g				
	製造工程	原材料受入 混合 冷却	保管 茹で加熱 包装	計量 一次冷却 金属探知器	播漬・配合 一次包装 製品保存	裏ごし 加熱殺菌 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	<p>クラス(第1段階)</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>				
	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。				