

第3 商品仕様書

商品仕様書については、商品の品質情報を集約したものとして、生産、品質管理のベースとなるものです。特に、製造委託の場合については、委託先と発注先との「契約書」として位置付けられるべきものであり、厳密な精査が求められます。

我が国の食品業界においては、仕様書は比較的軽視されてきましたが、近年の食品事故や法規制の強化により、その重要性が認識されてきています。

仕様書に求められるものは、各社それぞれに異なりますが、少なくとも以下の点については、必要要件と考えるべきでしょう。

(1) 配合仕様・原材料規格書

配合仕様は、表示作成の基本情報となるものであり、表示の必要性の判断や表示内容の保証のためにできる限り詳しく記載することが望まれます。

必要要件としては、次のとおりです。

- ① 原材料の特定ができること
- ② 生鮮加工品については、産地が明確であること
- ③ 配合割合が示されていること
- ④ 原材料に含まれる添加物が明確であること
- ⑤ 原材料に含まれるアレルギー物質が明確であること
- ⑥ 遺伝子組換えの原材料が明らかであること

近年の添加物やアレルギー物質の表示漏れは、一次原材料に含まれるもの見逃しが多く、二次原材料や三次原材料まで展開するケースも少なくありません。どこまで求めるかは各社の判断によりますが、二次原材料までは精査しておくことが一般的になってきているようです。

いずれにしても、原材料に関しては、仕様書の内容を保証できる規格書・保証書などを確実に入手しておくことが必要となります。

(2) 製品規格

製品の品質について、保証値を明確にしておきます。

検査基準と混同されているケースが多いようですが、安全性や品質のバラツキについての許容基準を明確に示すことが大切です。

(3) 包装規格

製品の品質保持上、包装は極めて重要な位置付けにあります。包材の規格、包装形態等について、明確にしておくことが重要です。

また、印字などの方法や位置についても明確に示しておく必要があります。

以上が最低限の内容と考えられますが、製品の品質を規定する上では、次の事項程度は、仕様書に記載しておくことが望まれます。

- ① 製造、流通工程
- ② 表示事項

特に製造委託商品については、これらは契約として重要な事項になるため、必須要件と考えるべきです。

◆原材料規格書

欄〇〇食品向け

原材料規格書

作成

原材料名			
会社名 ■	印		
	住 所	連絡先 担当	

生産工場	会社・工場名		
	住 所	連絡先	
規格・内容量		包装形態 荷姿	
品質保証期間 ■	開封前		
	開封後		
保存条件			
品質規格	微生物		
	理化学 物性		
官能規格			
含有添加物 ■ (要表示)			
アレルギー物質 ■			
製造工程概要 ■			
流通工程 納品期限 ■			
その他注意事項等			

原材料規格書——配合規格 ⑥	原材料名
印	

配合原材料 添加物製剤含む	規格・産地・メーカー等	配合率	添加物（キャリアーオーバー含む） 原材料に含まれる添加物		アレルギーマター物質 推奨20品まで記載	遺伝子組み換え 分別・不分別
			使用目的	割合		

作成のポイント

この様式例は、原材料の品質確認とその保証のため、原材料取引先に記載してもらうものです。原材料に関しては、業者様式の規格書を入手する方法もありますが、自社で必要な情報を入手するためには、自社の様式で記載させることも考えるべきです。

1 会社印

保証書としての位置付けの意味から必ず会社印の押印をとるべきです。

2 保証期間

品質保証期間については必ず必要になります。

3 添加物・アレルギー物質

配合規格書に別途記載させますが、表示の内容・方法について明確にします。

4 製造工程

原料由来のクレーム等があった場合、製造工程の情報は必要となります。また、金属探知機などの異物選別や加熱条件などは記載させるようにします。

5 流通工程

納品期限や温度帯を明確にしておくことも大切です。

6 配合規格書

添加物やアレルギー物質等の表示の適正を確認しておくために、配合の詳細まで把握できるようにしておきます。

◆原材料規格書（メーカー提示例）①

○○○○株式会社殿	○○年○○月○○日				
○○○○製品規格書	○○○○				
<p>1. 原料及び製法概略 下記食品添加物と食品素材とを混合して製造する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○○○○ ○○○○ ○○○○ ○○○○ ○○○○ ○○○○ 食品素材 					
<p>2. 食品への表示 本品は食肉の加工処理に使用される食品添加物「塩漬剤製剤」であり、本品を使用した食品に対しては「リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンCまたはV. C）、発色剤（亜硝酸Na）」と表示する。 なお、本品には特定24原材料（アレルゲン）及び遺伝子組換え原材料は使用しておりません。</p>					
<p>3. 製品規格</p> <p>(1) 成分及び品質試験 理化学試験及び官能試験による。 pH ○.○～○.○（分析例）</p> <p>(2) 純度試験</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">ヒ素（As₂O₃として）</td> <td>○μg/g以下</td> </tr> <tr> <td>重金属（Pbとして）</td> <td>○○μg/g以下</td> </tr> </table>		ヒ素（As ₂ O ₃ として）	○μg/g以下	重金属（Pbとして）	○○μg/g以下
ヒ素（As ₂ O ₃ として）	○μg/g以下				
重金属（Pbとして）	○○μg/g以下				
<p>4. 包装形態</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 20%;">15kg（15kg×1）</td> <td>内装：ポリエチレン袋</td> </tr> <tr> <td></td> <td>外装：ダンボールパッキングケース</td> </tr> </table>		15kg（15kg×1）	内装：ポリエチレン袋		外装：ダンボールパッキングケース
15kg（15kg×1）	内装：ポリエチレン袋				
	外装：ダンボールパッキングケース				
<p>5. 保管方法 直射日光、湿気を避けて常温で保管する。</p>					
<p>6. 品質保持期限 製造後○か月以内</p>					
<p>7. 注意 製品中の亜硝酸根残存量が70ppm以下になるように使用してください。 皮膚等身体に付着した場合は、水等で洗浄してください。 直接口に入れないでください。</p>					
以上					

〇〇年〇〇月〇〇日

(株) 〇〇〇〇

<原産地保証書> ②

当『(株) 〇〇〇〇』が『〇〇〇〇 (株) 〇〇工場』様に供給いたしました、本年度産〇〇〇〇原料の原産地につき、

1. 〇〇県
2. 〇〇県
3. 〇〇県
4. 〇〇県

『上記四県の前浜にて漁獲された魚を使用して製造された、純国産原料〇〇〇〇』

上記を納品させて頂いております。

以上ここに保証いたします。

〇〇県〇〇市〇〇1丁目2番地3号

株式会社〇〇〇〇

代表取締役社長 〇〇〇〇 ㊟

作成のポイント

原材料品質情報として、入手しておくべき原材料の規格書等のサンプルです。

原材料については、すべて、これらの規格書・証明書を入手・確認しておくべきです。

1 原材料規格書

原材料規格書の内容としては、少なくとも次の事項が必要となります。

- ・品質規格及び保証期間
- ・保存条件
- ・使用原材料
- ・含有添加物・アレルギー物質
- ・遺伝子組み換え情報

できるだけ、配合仕様も入手、確認しておくことが望まれます。

2 品質保証書

少なくとも、下記などの“こだわり”がある原材料については、その証明書を入手しておく必要があります。

- ・産地
- ・製法（天日干しなど）、農法
- ・天然
- ・品種など

◆原材料規格書（メーカー提示例）②

発行年月日：〇〇年〇〇月〇〇日

〇〇県〇〇市〇丁目〇番〇号

株式会社 〇〇〇〇

製品規格書

品名（製剤名）		〇〇〇〇（食肉製品用塩漬剤製剤）		分類	食品添加物	
成分名	配合量	アレルギー特定原材料		遺伝子組換え原材料		食品添加物表示方法及び備考
		有無	原材料名	有無	原材料名	
食品添加物	〇〇〇〇	無		無		リン酸塩（Na）
	〇〇〇〇	無		無		調味料（アミノ酸）
	〇〇〇〇	無		無		酸化防止剤（ビタミンC）
	〇〇〇〇	無		無		発色剤（亜硝酸Na）
	〇〇〇〇	無		無		香辛料
	〇〇〇〇	無		無		
	〇〇〇〇 ^{※1}	無		無		
	香辛料抽出物	無		無		※1 副剤をキャリアオーバーとみなす理由
						…製剤の形態を形成するのに必要なため
食品素材	その他					
	食塩	無		無		
	ぶどう糖	無		有（不分別）	トウモロコシ ^{※2}	※2 表示義務対象外
	砂糖	無		無		
	水あめ	無		無		

第2章 商品設計・開発 第3 商品仕様書

規		格		
ヒ素	Oppm以下 (As ₂ O ₃ として)	細菌規格	一般生菌数	000 ³ 個/g以下
重金属	00ppm以下 (Pbとして)		耐熱性菌数	000 ² 個/g以下 (沸騰水浴中10分)
異物	なし		大腸菌群	陰性
使用基準	亜硝酸根として食肉製品、鯨肉ベーコンには0.0g/kg以下の残存量になるようにご使用ください。			
包装形態	1.0kg (アルミラミネート袋入り) ×0個、ダンボールケース詰め	保管条件	高温多湿をさけて、なるべく20℃以下で保管してください。	
品質保証期限	未開封で製造日より00日			
製造工程	原料—計量—フルイ・除鉄—混合—元填—計量—包装 (0メッシュ・00ガウス) 品質検査			
ロット番号の読み方	AX0001【A~L (1月~12月) * X (初旬) Y (中旬) Z (下旬) * 数字4桁 追番号】			
製品安全に関する情報等				
物質の特定	単一製品・混合品の区別：混合品			
危険性・有害性	急性毒性物質、酸化物質の亜硝酸ナトリウムを含有しているため、大量の経口摂取により、悪心、嘔吐、チアノーゼ、虚脱、昏睡などに陥るおそれがあります。 リン酸塩等も含有しているため、弱い急性毒性があり、皮膚、粘膜に刺激を感じることがあります。			
応急処置	目に入った場合：清浄な水で洗眼し、それでも異常があれば必要に応じて医師の手当てを受けてください。 皮膚に付着した場合：大量の水又は微温湯にて洗い流してください。 吸入した場合：直ちに空気の新鮮な場所に移動させ、水にてうがいをしてください。 飲み込んだ場合：大量の水を飲ませ、吐かせてください。必要があれば医師の手当てを受けてください。			
取扱い上の注意	必要があれば適切な保護具を着用してください。			

作成のポイント

この様式例は、原材料品質情報として、入手しておくべき原材料の規格書等のサンプルです。すべての原材料について、これらの規格書を入手・確認しておく必要があります。

原材料規格書の内容としては、少なくとも次の事項が記載されている必要があります。

- ① 品質規格及び保証期間
- ② 保存条件
- ③ 使用原材料
- ④ 含有添加物・アレルギー物質
- ⑤ 遺伝子組み換え情報

できるだけ、配合仕様も入手・確認しておくことが望まれます。