

PITS商品規格書

* 記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名		メヒカリドレ メヒカリドレ 500g×16袋入		適用日	2025/08/08
共通商品コード	4573559870180	ITFコード*	00000000000000	メーカー名	タイコウスイザンカブシキガイシャ
ブランド名	メヒカリドレ	メーカープライベートコード*	4573559870180	PB／NB 分類	NB 荷姿規格 500g×16袋入、1c/s



サイズ					
	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	357	275	175	8 kg	1
	縦(mm)	横(mm)	高さ(mm)	重量(単位)	入数
パック(中装)	230	340	0.05	7g g	16袋
ケース(外装)	520	315	175	630 1c/s	
箱(パンド箱・半製品)	—	—	—	— g	—

アレルギー物質情報 (★:義務表示)					
★ えび	×	アーモンド	×	ごま	×
★ かに	×	あわび	×	さけ	×
★ くるみ	×	いか	×	さば	×
★ 小麦	×	いくら	×	大豆	×
★ そば	×	オレンジ	×	鶏肉	×
★ 卵	×	カシューナッツ	×	バナナ	×
★ 乳成分	×	キウイフルーツ	×	豚肉	×
★ 落花生	×	牛肉	×	マカダミアナッツ	×

●: 含む、×: 含まない、—: 未入力、*: 後日登録

アレルゲンコンタミ注意喚起	
・本品製造工場ラインではさばを含む製品を生産しています。	
・さばを使用した設備で製造しています。	
・本製品で使用しているメヒカリは、かにが混ざる漁法で採取しています。	

栄養成分情報			
分析・計算単位	100gあたり		
エネルギー	164 kcal	たんぱく質	14.8 g
脂質	10.5 g	炭水化物	0.7 g
		食塩相当量	1.1 g
備考	—		

商品情報	
賞味・消費区分	賞味期限対象
賞味・消費期間	365日
製造年月日の表示	なし
賞味・消費期限の表示	あり
保存時温度帯区分	冷凍
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	
メヒカリの頭と内臓を除去し、急速凍結したのになります。お好みでから揚げ・天ぷら・塩焼き・一夜干し・その他いろいろアレンジしておいしく召し上がれます。	
召し上がり方・利用方法	
過熱して召し上がってください。から揚げ・天ぷら・塩焼き・一夜干し・その他いろいろアレンジしておいしく召し上がれます。	
酒類識別区分	当該ケースに酒類を含まない
酒類分類	—
アルコール分(%)	—

一括表示情報	
名称	メヒカリドレ
原材料名	メヒカリ(宮城県石巻産)
内容量	500g
固形量	—
内容総量	—
保存方法	要冷凍(−18℃以下)で保管してください。
原産国	日本
原料原産地名	宮城県石巻産
使用上の注意	必要な分だけ使用していただき、残りは要冷凍(−18℃以下)で保管。 解凍状態になったメヒカリの再冷凍は品質が劣化しますのでお控えください。
調理方法	過熱して召し上がってください。から揚げ・天ぷら・塩焼き・一夜干し・その他いろいろアレンジしておいしく召し上がれます。
使用方法	—
殺菌方法	—
凍結前加熱の有無	—
加熱調理の必要性	過熱して召し上がってください。
でん粉含有率	—
無脂乳固形分	—
乳脂肪分	—
期限	賞味期限
その他表示	—

企業情報	
製造者名	大興水産株式会社
製造者住所	宮城県石巻市魚町二丁目6番地8
製造者電話	0225-93-3166
販売者名	大興水産株式会社
販売者住所	宮城県石巻市魚町二丁目6番地8
販売者電話	0225-93-3166
輸入者名	—
輸入者住所	—
輸入者電話	—
加工者名	—
加工者住所	—

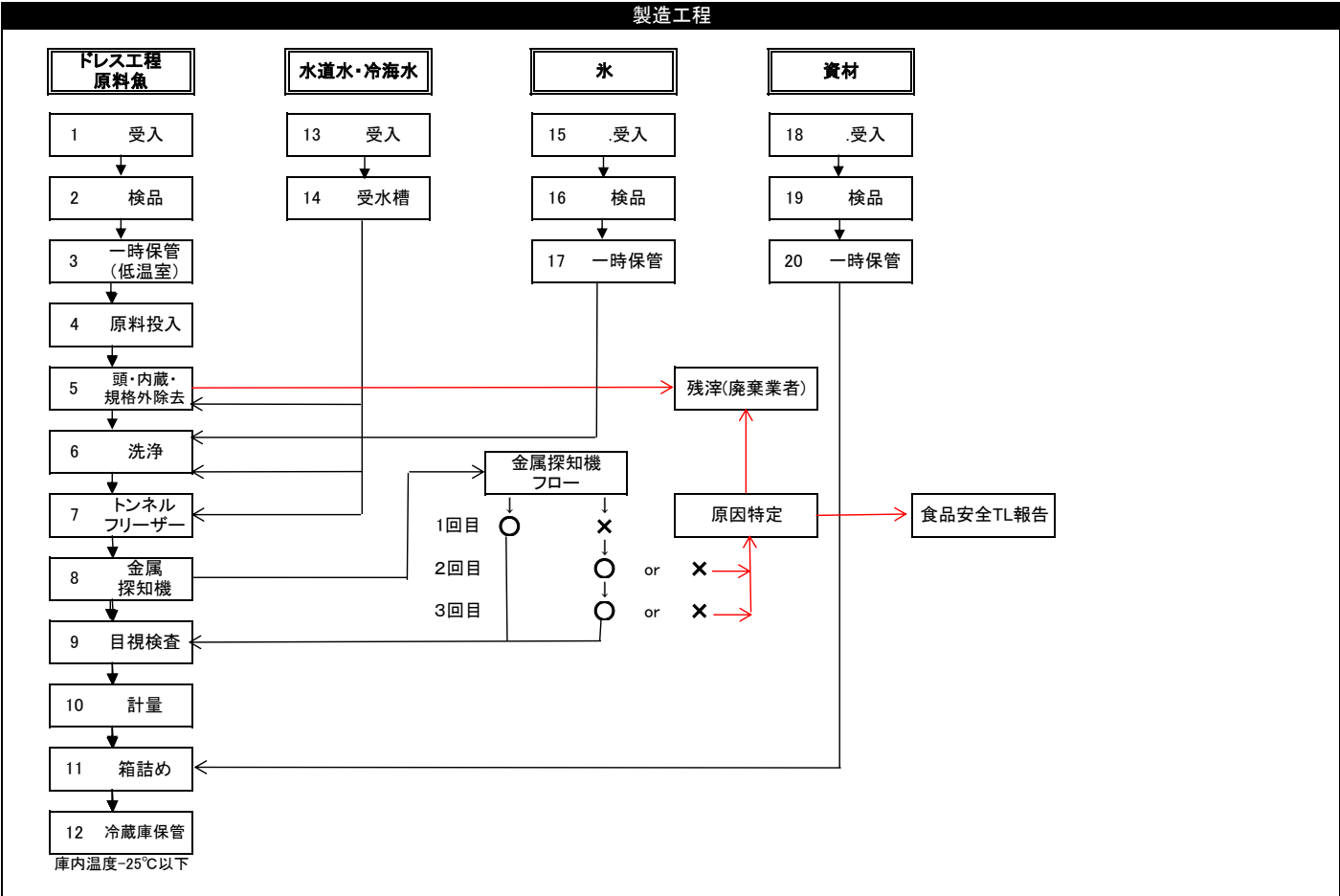
製造所/加工所	
工場名	大興水産株式会社
工場住所	宮城県石巻市魚町二丁目6番地8

※複数工場がある場合は、代表的な工場名・工場住所を記載しています。
お問い合わせは弊社営業担当までご連絡ください。

PITS商品規格書 別紙1

* 記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	メヒカリドレス 500g×16袋入			適用日	2025/08/08	
共通商品コード	4573559870180	ITFコード	00000000000000	メーカー名	タイコウスイザンカフシキガイシャ	
ブランド名	メヒカリドレス	メーカープライベートコード	4573559870180	PB/NB 分類	NB	荷姿規格 500g×16袋入、1c/s



原料受入基準	
【当社で買付ができる人】	
(1)	石巻魚市場買受人組合に登録され、買受人登録証を所持する社員。
(2)	当社が魚の目利き・知識を習得していると認められた社員。
(3)	魚市場のルール及び法令を遵守できる社員。
【買付・受入基準】	
(1)	船名・漁獲日・漁獲数量・漁獲水域が産地・水揚証明で明確にできる魚。
(2)	生産者(漁船)によって漁倉で捕獲後、氷・氷水で十分に冷却された魚。
(3)	当社による鮮度確認・鮮度保持が施された魚。販売前にサンプル・陳列品の魚を目視・触診で、目の色がきれいか、体表にキズがないか、エラはきれいな赤色か、餌喰い・異臭はしないか、十分に冷却されているか、確認する。
買付後はいち早く施氷、氷水中に保管し工場へ搬送、常に魚を10℃以下に冷却する。	
【買付・受入してはならない基準】	
(1)	船名・漁獲日・漁獲数量・漁獲水域が不明である魚。
(2)	不法な漁法で漁獲された魚。
(3)	禁漁区で漁獲された魚。
(4)	明らかに腐敗した魚。
冷凍食品のヒスタミン・残存微生物自主基準	
検査頻度	年1回
検査依頼先	宮城県公衆衛生協会
検査方法・単位	検査書参照
検査項目・基準値	1・細菌数 3,000,000/g以下
	2・E. coli 陰性
	3・黄色ブドウ球菌 陰性
	4・サルモネラ 陰性
	5・腸炎ビブリオ 陰性
	6・腸管出血性大腸菌 陰性
	7・ヒスタミン 5mg/100g以下 (50ppm以下: FDAガイドライン注意喚起)
使用する水の管理	
水道水	作業時は10℃以下 年1回貯水槽清掃と水質検査
無菌冷海水	作業時4℃以下 年1回の水質検査

製造工程の管理基準		
【8 金属探知機ハザード管理プラン CCP】		
(1)ハザード	金属遺物の混入	
(2)処置基準及び設定根拠	許容限界	テストピース Fe1.5mm Sus3.5mm
	設定根拠	FDAでは7mm以下の異物については外傷、重症を引き起こすことはめったにないとの調査結果であるが、当社では上記の設定。
(3)モニタリング	誰が・何を	スキル保持者が、金属探知機が正常かどうかを確認する。
	方法	球体型のテストピースを通す。
(4)改善処置	頻度	午前と午後の作業開始前と終了時の4回実施する。テストピースを製品と一緒に流し、結果を作業日報に記載する。
	修正	スキル保持者が感度調整を行う。
(5)検証	是正	スキル保持者が作業前・日常点検、方法の見直しを行う。
	目的	金属探知機の工程が正常に機能しているかどうか。
(6)記録文書名	方法	記録確認・クレームの有無
	頻度	作業終了後確認・3カ月に1度クレーム集計。
【7 トンネルフリーザーハザード管理プラン OPRP】		
(1)ハザード	一般性細菌・病原性細菌およびヒスタミンの増殖を防ぐ	
(2)処置基準及び設定根拠	処置基準	製品の表面温度を-15℃以下で管理する。
	管理基準	トンネルフリーザーの庫内温度が-40℃以下を維持できるように操作パネルで管理する。
(3)モニタリング	設定根拠	表面温度-15℃以下、食品衛生法および大日本水産会「ヒスタミン食中毒防止マニュアル脚注6」による。
	誰が・何を	スキル保持者が、表面温度を確認する。
(4)改善処置	方法	製品の表面温度を測定して-15℃以下を確認する。
	頻度	午前と午後のトンネルフリーザー稼働中各1回実施する。
(5)検証	修正	スキル保持者が温度調整を行う。
	是正	スキル保持者が日常点検、方法の見直しを行う。
(6)記録文書名	目的	凍結工程が正常に機能しているかどうか。
	方法	記録確認・クレームの有無
(7)記録文書名	頻度	細菌検査各魚種年1回実施する。
	目的	凍結工程が正常に機能しているかどうか。