

商品特性と取引条件

商 品 名	カップナムル						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	12か月	消費期限	-
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	韓国産		JAN コード (13桁もしくは8桁)	8 809990 355204			
内 容 量	20g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥703	税込(切捨) 税率 8%	¥759
1ケースあたり入数	1個		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	14日		販 売 エリア の 制 限	●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	ボックス大きさ 750 x 550 x 500 mm 8箱, 1920個	最小	ボックス大きさ 750 x 550 x 500 mm 1箱, 240個	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					75.0	55.0	50.0 14.6
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) ヴィーガン認証 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャ (〇業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	全年齢層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	中身を本容器に入れてナムルが浸かるほど熱湯を注いでかき混ぜ、水を注いでから摂取します。ピビンバ、チャプチェ、サラダ、ナムルチヂミ、ナムルパスタ、ナムルおかず、カップナムルそのままスナックのように摂取できます。
商 品 特 徴	お湯さえ入れればすぐに食べられる韓国式即席ナムルサラダカップナムルです。10種類の韓国産材料で安全で誰でも手軽に素早く食べられます。フリーズドライ加工を利用して栄養保存率98%で賞味期限も長く軽いです。

商品写真



栄養情報 総内容量 20g 60kcal

成分	1日栄養成分	基準値に対する割合
ナトリウム	28mg	1%
タンパク質	13g	4%
食イシユ	8g	31%
糖質	2g	2%
지방	1g	2%
トランス脂肪酸	0g	0%
飽和脂肪酸	0.5g	3%
コレステロール	0.4mg	0%
炭水化物	3g	6%
繊維	10mg	1%
塩分	0.1mg	1%
脂肪	29mg	1%

1日栄養成分基準値に対する割合(%)は2,000kcal基準であり、個人別の必要栄養量に 따라 異なる場合があります。

アレルギー表示 (特定原材料)
※使用していない項目に☑、使用している場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) 同じ製造施設でそば、ピーナッツ、カニ、エビ、トマト、クルミ、鶏肉、イカ、松の実、貝類(カキ、ムール貝を含む)を使用しています。

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 サリークック		
年間売上高	51,476,791ウオン (2021年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	代表 1名, 社員 2名, 契約社員 3名
代表者氏名	Jeong Eun hee		
メッセージ	<p>(株)サリークックは、癌食餌相談研究所とフードテック研究所の集中研究で、根拠のある研究、論文、特許、認証を受けた知識集約食品で、美味しい健康さを盛り込んでいます。</p> <p>病院の食事コンサルティングと栄養相談で蓄積された栄養知識ノウハウを盛り込み、韓国型地中海簡便食を直接製造し、美味しい健康さを盛り込んでいます。</p> <p>(株)サリークック製品は凍結乾燥技法を使用して水分を飛ばし原材料の形態を最大限維持し、健康な栄養分を生かしておいしく摂取できるように製造しています。</p> <p>今後、私たち(株)サリークックは癌患者の方々および健康に助けが必要な方々に奉仕および多様なご飯法と活動で善良な影響力になってくれる企業に成長中です。</p>		
ホームページ	https://sallycook.kr		
会社所在地	〒 1588-2017	#419, 177 Sagimakgol-ro, Jungwon-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do	
工場等所在地	〒 1588-2017	#419, 177 Sagimakgol-ro, Jungwon-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do	
担当者	Han Changho	E-mail	eunheelovely@naver.com
TEL	010-9763-1231	FAX	

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

(株)サリークックはHACCPを基準に製品を作っています。
 生産する製品は原料を選別して計量、混合、加熱、包装、金属検出などを経て作っています。原料取り扱い過程での汚染や不十分な加熱、交差汚染などで食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌など)に汚染されたり、原料および製造過程で異物(金属など)が混入することがあるので、製造開始前後に洗浄および消毒して清潔を維持します。
 製造中の食中毒菌の発生を事前に防止するため、重点管理として加熱工程を通じて危害発生を予防しています。また、異物(金属/非金属など)混入も予防するため、金属検出工程で重点管理をしながら予防しています。
 CCP-1B加熱工程に設定して加熱時間と加熱温度をそれぞれ設定して管理しており、作業前後のモニタリングを行って記録しており、限界基準離脱有無を確認して記録するようにしています。
 CCP-1B加熱工程にはオープン、凍結乾燥があります。凍結乾燥技法は食品を氷点下40度以下で急速冷凍させた後、真空に近い圧力で熱を加えて水分を飛ばして乾燥するため、栄養素破壊が少なく原材料の形態も最大限維持できます。また、水分を飛ばして乾燥するため冷蔵、冷凍保管の必要がなく室温でも保管できます。
 CCP-2P金属検出工程に設定し、金属異物が混入した製品を選別し、均一な品質確保のために金属検出器の正常作動有無を作業前後モニタリングを行い、限界基準離脱有無を確認して記録するようにしています。
 総合的な工程および一般衛生管理のために個人衛生状態、作業場周辺環境状態、防虫防暑状態、温度などの確認および定期的点検を通じて記録するようにしています。このように周期的なモニタリングを通じて不十分な事項の原因を把握し、問題点を除去して体系的かつ持続的な管理を行っています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	●無 ○有一具体的に	生産された製品に対して自己品質検査周期により公認検査機関等に依頼し、検査成績書を受け取って保管、管理する。必要に応じて社内規格等に対する製品検査を行い、その結果を検査成績書等に記録、維持する。検査の結果、不適合品は再加工、廃棄等の措置後、その結果を不適合措置報告書に記録し維持する。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産、製造工程管理に関することは、会社内部で作成したHACCP基準書にある製造工程図による。			
	従業員の管理	身体疾患等で食品に悪影響を及ぼすおそれのある従業員作業を禁止する。営業者と従業員は年1回以上健康診断(腸チフス、肺結核、伝染性皮膚疾患、細菌性赤痢検査)を実施する。全職員は毎月衛生教育を実施し、衛生管理を徹底的に行う。			
	施設設備の管理	設備管理責任者は、製造施設及び衛星設備等について、毎週月曜日に設備を点検し、「設備点検表」を作成し、管理する。施設は作業前後に洗浄及び消毒し、管理する			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	Kim Minji	連絡先	1588-2017
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	株式会社サリークックは生産物賠償責任保険(Ⅰ)を2022年05月13日から2023年05月13日まで加入している。			

商品特性と取引条件

商 品 名		高タンパク黒ゴマ粥					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	12ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	中国産(生産は韓国国内で生産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	8 809860 370023			
内 容 量	115g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,481	税込(切捨) 税率 8%	¥1,599
1ケースあたり入数	1個		保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	14日		販 売 エ リ ア の 制 限	●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	ボックス大きさ 750 x 550 x 500 mm 8箱, 1344個	最小	ボックス大きさ 750 x 550 x 500 mm 1箱, 168個	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) / 重量(kg)
					75.0	55.0	50.0 / 31.2
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 高齢親和優秀食品 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 高齢親和産業支援センターで2022.06.30に登録され、指定期間は2年です。						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャ (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	全年齢層、高齢者
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	沸騰水(300mL)を少しずつ加えながらよくかき混ぜて召し上がってください。水の量に応じてお粥の濃度を調整できます。水の代わりに牛乳や豆乳を活用しても良いです。
商 品 特 徴	低糖食品で糖分調節が必要な方も心配なく摂取でき、純粋な黒ゴマだけで旨みを出しました。黒ゴマ52%を入れて作られた製品で栄養成分(食物繊維、タンパク質、カリウム、カルシウム)が高い含有量で含まれている製品です。水の量に応じて濃度を調整して摂取することができます。噛む機能が弱い高齢者たちも楽に摂取できます。

商品写真



産 品 名 elliok 高タンパク黒ゴマ粥
 生産国 韓国(生産は韓国国内で生産)
 賞味期限 12ヶ月
 JANコード 8809860370023
 内容量 115g
 賞味価格 ¥1,481(税抜) / ¥1,599(税込)
 保存温度帯 常温
 発注リードタイム 14日
 販売エリアの制限 ●無 ○有→

成分名	含有率
タンパク質	31%
食物繊維	16%
食塩相当量	76%
糖質	9%
脂質	42%
トランス脂肪酸	0%
飽和脂肪酸	30%
コレステロール	0%
炭水化物	59%
カルシウム	107%
鉄	57%
カリウム	12%

1日 영양섭취 기준치에 대한 비율(%)은 2,000Kcal 기준 이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

1일 영양섭취 기준치에 대한 비율(%)은 2,000Kcal 기준 이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

1일 영양섭취 기준치에 대한 비율(%)은 2,000Kcal 기준 이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) 同じ製造施設でそば、ピーナッツ、カニ、エビ、トマト、クルミ、鶏肉、イカ、松の実、貝類(カキ、ムール貝を含む)を使用しています。

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 サリークック			
年 間 売 上 高		51,476,791ウオン (2021年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	代表 1名, 社員 2名, 契約社員 3名	
代 表 者 氏 名		Jeong Eunhee			
メ ッ セ ー ジ		<p>(株)サリークックは、癌食餌相談研究所とフードテック研究所の集中研究で、根拠のある研究、論文、特許、認証を受けた知識集約食品で、美味しい健康さを盛り込んでいます。病院の食事コンサルティングと栄養相談で蓄積された栄養知識ノウハウを盛り込み、韓国型地中海簡便食を直接製造し、美味しい健康さを盛り込んでいます。</p> <p>(株)サリークック製品は凍結乾燥技法を使用して水分を飛ばし原材料の形態を最大限維持し、健康な栄養分を生かしておいしく摂取できるよう製造しています。</p> <p>今後、私たち(株)サリークックは癌患者の方々および健康に助けが必要な方々に奉仕および多様なご飯法と活動で善良な影響力になってくれる企業に成長中です。</p>			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://sallycook.kr			
会 社 所 在 地	〒	1588-2017	#419, 177 Sagimakgol-ro, Jungwon-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do		
工 場 等 所 在 地	〒	1588-2017	#419, 177 Sagimakgol-ro, Jungwon-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do		
担 当 者	Han Changho		E - m a i l	eunheelovely@naver.com	
T E L	010-9763-1231		F A X		



■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

(株)サリークックはHACCPを基準に製品を作っています。

生産する製品は原料を選別して計量、混合、加熱、包装、金属検出などを経て作っています。原料取り扱い過程での汚染や不十分な加熱、交差汚染などで食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌など)に汚染されたり、原料および製造過程で異物(金属など)が混入することがあるので、製造開始前後に洗浄および消毒して清潔を維持します。

製造中の食中毒菌の発生を事前に防止するため、重点管理として加熱工程を通じて危害発生を予防しています。また、異物(金属/非金属など)混入も予防するため、金属検出工程で重点管理をしながら予防しています。

CCP-1B加熱工程に設定して加熱時間と加熱温度をそれぞれ設定して管理しており、作業前後のモニタリングを行って記録しており、限界基準離脱有無を確認して記録するようにしています。

CCP-1B加熱工程にはオープン、凍結乾燥があります。凍結乾燥技法は食品を氷点下40度以下で急速冷凍させた後、真空に近い圧力で熱を加えて水分を飛ばして乾燥するため、栄養素破壊が少なく原材料の形態も最大限維持できます。また、水分を飛ばして乾燥するため冷蔵、冷凍保管の必要がなく室温でも保管できます。

CCP-2P金属検出工程に設定し、金属異物が混入した製品を選別し、均一な品質確保のために金属検出器の正常動作有無を作業前後モニタリングを行い、限界基準離脱有無を確認して記録するようにしています。

総合的な工程および一般衛生管理のために個人衛生状態、作業場周辺環境状態、防虫防暑状態、温度などの確認および定期的点検を通じて記録するようにしています。このように定期的なモニタリングを通じて不十分な事項の原因を把握し、問題点を除去して体系的かつ持続的な管理を行っています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	●無 ○有一具体的に	生産された製品に対して自己品質検査周期により公認検査機関等に依頼し、検査成績書を受け取って保管、管理する。必要に応じて社内規格等に対する製品検査を行い、その結果を検査成績書等に記録、維持する。検査の結果、不適合品は再加工、廃棄等の措置後、その結果を不適合措置報告書に記録し維持する。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産、製造工程管理に関することは、会社内部で作成したHACCP基準書にある製造工程図による。			
	従業員の管理	身体疾患等で食品に悪影響を及ぼすおそれのある従業員作業を禁止する。営業者と従業員は年1回以上健康診断(腸チフス、肺結核、伝染性皮膚疾患、細菌性赤痢検査)を実施する。全職員は毎月衛生教育を実施し、衛生管理を徹底的に行う。			
	施設設備の管理	設備管理責任者は、製造施設及び衛生設備等について、毎週月曜日に設備を点検し、「設備点検表」を作成し、管理する。施設は作業前後に洗浄及び消毒し、管理する			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	Kim Minji	連絡先	1588-2017
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	株式会社サリークックは生産物賠償責任保険(Ⅰ)を2022年05月13日から2023年05月13日まで加入している。			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

商品特性と取引条件

商 品 名	プロテインポテトサラダ							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	18か月	消費期限	-	
主原料産地 (漁獲場所等)	アメリカ産(生産は韓国内で生産)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	8 809990 355235				
内 容 量	75g		希望小売価格	税抜	¥632	税込(切捨) 税率 8%	¥682	
1ケースあたり入数	1個		保存温度帯	常温				
発注リードタイム	14日		販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	ボックス大きさ 750 x 550 x 500 mm 8箱, 1600個	最小	ボックス大きさ 750 x 550 x 500 mm 1箱, 200個	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					75.0	55.0	50.0	23.2
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入) ※印のものは、具体的に取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャ (〇業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 全年齢層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	本容器に沸騰したお湯(1カップ)を注ぎ、かき混ぜて召し上がりがください。水の調整に応じて、マッシュポテトやポテトスープとしても召し上がりいただけます。ポテトチーズグラタン、ポテトサンドイッチ、ポテトサラダ、ソースなどとしても活用できます。
商 品 特 徴	さっぱりしたジャガイモと香ばしいカレーを使用した高タンパク製品です。水の量を調節してマッシュポテトやスープとして食べることができ、活用度が高いです。

商品写真



商品名 단백질 단백감자
 유통기한 별도 표기일까지 포장재질 폴리에틸렌
 식품유형 즉석조식식품
 보관방법 실온보관 품목보고번호 202002803905
 원재료명 분리대두단백(대두단백분99.9%/미국산, L-글루타민, L-아르기닌, 타우린), 건조감자분말(건조감자100%/미국산), 아몬드/미국산, 전지분유(원유100%/국내산), 카레(밀가루[밀/미국산/오구산], 맥스트린, 카레분[강황/인도산, 코리안더/모로코산, 쿠민, 쉐노그린, 쉐넬], 혼합식용유, 정제소금), 동결건조마늘/국내산, 강황분(강황100%/인도산) 밀, 우유, 대두밀유

이 제품은 메밀, 땅콩, 계, 새우, 토마토, 오뚜기, 오징어, 갖, 조개류(굴, 홍합 포함)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다. 본 제품은 소피카기반법에 의해 교량해 드립니다. 각사정신을 재하고 식용하고 식도관 곳에 보관하십시오. 본 제품은 농산물 원료를 주로 사용하여 별개의 열매를 받기 쉬우니 포장에 파손되지 않도록 보관에 유의해 주시고 개봉 후 즉시 드십시오. 운수 중기 시 화상에 주의해 주시고, 부장 불량식품 신고는 국번 없이 1399
 제조명 및 소재지: (주)셀러릭, 경기도 성남시 중원구 사기막골로 177, 419호 / (주)셀러릭 고객상담센터: 1588-2017
 반품 및 교환장소: 본사, 각 공점, 각 영업지점 및 특약점

영양정보	※ 대우량 60g
총 내용량당	기준치에 대한 비율
나트륨 574mg	29%
단수화물 30g	11%
식이섬유 4g	15%
당류 2.7g	2.7%
지방 6.4g	12%
트랜스지방 0g	0%
포화지방 2g	10%
콜레스테롤 0.1mg	0%
단백질 12g	21%
칼슘 174mg	25%
철분 3mg	27%
칼륨 535mg	15%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000Kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目に〇、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input checked="" type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input checked="" type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) 同じ製造施設でそば、ピーナッツ、カニ、エビ、トマト、クルミ、鶏肉、イカ、松の実、貝類(カキ、ムール貝を含む)を使用しています。

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に〇をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 サリークック		
年間売上高	51,476,791ウオン (2021年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	代表 1名, 社員 2名, 契約社員 3名
代表者氏名	Jeong Eun hee		
メッセージ	<p>(株)サリークックは、癌食餌相談研究所とフードテック研究所の集中研究で、根拠のある研究、論文、特許、認証を受けた知識集約食品で、美味しい健康さを盛り込んでいます。</p> <p>病院の食事コンサルティングと栄養相談で蓄積された栄養知識ノウハウを盛り込み、韓国型地中海簡便食を直接製造し、美味しい健康さを盛り込んでいます。</p> <p>(株)サリークック製品は凍結乾燥技法を使用して水分を飛ばし原材料の形態を最大限維持し、健康な栄養分を生かしておいしく摂取できるよう製造しています。</p> <p>今後、私たち(株)サリークックは癌患者の方々および健康に助けが必要な方々に奉仕および多様なご飯法と活動で善良な影響力になってくれる企業に成長中です。</p>		
ホームページ	https://sallycook.kr		
会社所在地	〒1588-2017	#419, 177 Sagimakgol-ro, Jungwon-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do	
工場等所在地	〒1588-2017	#419, 177 Sagimakgol-ro, Jungwon-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do	
担当者	Han Changho		E-mail eeunheelovely@naver.com
TEL	010-9763-1231		FAX

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

(株)サリークックはHACCPを基準に製品を作っています。

生産する製品は原料を選別して計量、混合、加熱、包装、金属検出などを経て作っています。原料取り扱い過程での汚染や不十分な加熱、交差汚染などで食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌など)に汚染されたり、原料および製造過程で異物(金属など)が混入することがあるので、製造開始前後に洗浄および消毒して清潔を維持します。

製造中の食中毒菌の発生を事前に防止するため、重点管理として加熱工程を通じて危害発生を予防しています。また、異物(金属/非金属など)混入も予防するため、金属検出工程で重点管理しながら予防しています。

CCP-1B加熱工程に設定して加熱時間と加熱温度をそれぞれ設定して管理しており、作業前後のモニタリングを行って記録しており、限界基準離脱有無を確認して記録するようにしています。

CCP-1B加熱工程にはオープン、凍結乾燥があります。凍結乾燥技法は食品を氷点下40度以下で急速冷凍させた後、真空に近い圧力で熱を加えて水分を飛ばして乾燥するため、栄養素破壊が少なく原材料の形態も最大限維持できます。また、水分を飛ばして乾燥するため冷蔵、冷凍保管の必要がなく室温でも保管できます。

CCP-2P金属検出工程に設定し、金属異物が混入した製品を選別し、均一な品質確保のために金属検出器の正常作動有無を作業前後モニタリングを行い、限界基準離脱有無を確認して記録するようにしています。

総合的な工程および一般衛生管理のために個人衛生状態、作業場周辺環境状態、防虫防暑状態、温度などの確認および定期的点検を通じて記録するようにしています。このように周期的なモニタリングを通じて不十分な事項の原因を把握し、問題点を除去して体系的かつ持続的な管理を行っています。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有一具体的に	生産された製品に対して自己品質検査周期により公認検査機関等に依頼し、検査成績書を受け取って保管、管理する。必要に応じて社内規格等に対する製品検査を行い、その結果を検査成績書等に記録、維持する。検査の結果、不適合品は再加工、廃棄等の措置後、その結果を不適合措置報告書に記録し維持する。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産、製造工程管理に関することは、会社内部で作成したHACCP基準書にある製造工程図による。			
	従業員の管理	身体疾患等で食品に悪影響を及ぼすおそれのある従業員作業を禁止する。営業者と従業員は年1回以上健康診断(腸チフス、肺結核、伝染性皮膚疾患、細菌性赤痢検査)を実施する。全職員は毎月衛生教育を実施し、衛生管理を徹底的に行う。			
	施設設備の管理	設備管理責任者は、製造施設及び衛生設備等について、毎週月曜日に設備を点検し、「設備点検表」を作成し、管理する。施設は作業前後に洗浄及び消毒し、管理する			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	Kim Minji	連絡先	1588-2017
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	株式会社サリークックは生産物賠償責任保険(Ⅰ)を2022年05月13日から2023年05月13日まで加入している。			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。