

原材料登録フォーマット 記入マニュアル

Food CASは、皆様が販売されている食品の添加物の配合比が、法令で定められている使用基準に適合しているか否かを検査、検証する為のシステムでは有りません

スーパーマーケット・食品小売業者の方々が、お弁当・オードブル・お寿司・焼肉セットなどを販売する際に義務付けられている食品表示を出来るだけ簡単に、また、生活者に出来るだけ分かりやすい表示を作成する事が目的です

添加物名は物質名表記でも結構ですが、一括名で表記が認められている添加物は、出来れば一括名での登録をお願いします

**L-アスパラギン酸ナトリウム・L-アルギニン・グリシン・L-メチニオン・DL-アラニン・L-テアニン・DL-メチニオン等の個別配合比は必要ありません
調味料（アミノ酸）の表記で纏められる物は、アミノ酸での一括配合比を記入してください**



<<目次>>

1. 基本情報 -----	
1.1 栄養成分記入画面説明	1
1.2 栄養成分記入例（1PK その他記入例）	2
2. 原材料名記入方法	3
3. 添加物・アレルギー登録方法	3
4. 記入の際の注意点	4
5. 各ボタン機能説明	5
6. 最終出カイメージ	6

1. 基本情報 (1.1 栄養成分記入画面)

記入頂いた企業名・記入者・記入日を必ず記入して下さい

記入企業名		記入者		記入年月日		Ver. 3.2.2												
		<input type="checkbox"/> 一覧変更		注意事項 ※空白は付かないでください ※行・列・シートへの挿入/削除はしないでください ※シート数は、変更しないでください ※データ登録範囲以外には変更しないでください ※マウスで動いているので、他の形式(絶対参照・相対参照)を控えてください ※重量・実質量・単位原価には数字のみを入力して下さい (g: 単位等、数字以外の単位が入るとシステムがエラーを起こします) ※単位はプルダウンメニューから指定して下さい 指定単位…「g」「kg」「個」「本」「箱」「袋」「ml」「cc」「l」「ml」 ※エネルギー・たんぱく質…には数字のみを入力して下さい (0の場合にも「0」を入力せず「0」は数字を入力して下さい)														
原材料名()出力 <input type="checkbox"/> エラーチェック <input type="checkbox"/> 全行クリア		<input type="checkbox"/> 1行クリア <input type="checkbox"/> 追加物・アレルギー登録ボタン																
原材料名	詳細	重量g	実質量	単位	単位原価	仕入れ先	商品コード	発注単位	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	食物繊維	PKに変換	栄養成分記入単位	
出た品名	備考	1袋・1PK重量	実質量	指定単位のみ	1袋・1PK単位	会社名	数値	数値 発注単位	数値 kcal	数値 g	数値 g	数値 g	数値 mg	数値 g	数値 g	数値 g	数値 16進法での数値	栄養成分 記入単位
ウイナー	(ドイツ製造) 具野ウイナー連続1kg	1000	80	本	800	輔T-Must	123456789	3	129.0	10.8	31.1	1.4	85.0	2.2	1.21	4.58	10	100g当り
メンチカツ	(中国製造) 黒毛和牛メンチカツ60g	3200	40	個	2400	輔T-Must	123456790	1	127.0	8.3	10.8	21.9	382	1.1	4.5	3.26	40	1個当り
練糸卵	(国内製造) 練卵 500ml	500	500	g	250	輔T-Must	123456791	6	159	8.0	1.7	9.9	390	1.1	1.51	5.23	5	100g当り
春雨サラダ	(韓国製造) 春雨たっぷりサラダ 1kg	1000	1000	g	1200	輔T-Must	123456792	1	115	0.8	1.7	18.8	841	2.13	1.25	1.35	10	100g当り
海苔	(国内製造) 味付もみのり	85	85	g	215	輔T-Must	123456793	10	348	15.1	4.3	41.0	3560	6.57	0	0	0.85	100g当り
料理しょう油	(国内製造) だしみそシウ油5ml×500	2500	500	袋	900	輔T-Must	123456794	1	127	9.6	0	22.2	5790	14.70	0	0	25	100g当り

原材料・添加物
 ※原材料は、重量単位
 ※添加物 アレルゲン

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

飽和脂肪酸・食物繊維は表示を推奨されています。
 ナトリウムも必須ではありませんが、
 可能な限り記入をお願いいたします。

- ①原材料名（出力品名）は、ラベルに出力する一般名称を記入（例：肉焼売）
- ②詳細（備考）は、原料原産地（最終製造国名）を記入後、商品名を記入（例：（国内製造）美味しい肉しゅうまい）
- ③重量 g（1袋・1PK）は、中身の総重量を記入（例：1パッケージで1000gの場合は1000と記入）
- ④実質量（実質数値）単位は、重量又は平均個数等わかりやすい物を記入（例：100「枚」、50「袋」）

実質量の記入例
 ウイナー 1kg袋に80本入っていれば、重量gには1000、実質量は80（本）
 80gのメンチカツが40個入り、重量gには3200、実質量には40（個）
 春雨サラダ1kg袋の場合、重量gには1000、実質量にも1000（g）
 小袋醤油 5ml×500入りの場合、重量gは2500、実質量は500（袋）

- ⑤単位原価は、1袋、1PK等の現場で封を開ける最低単位の販売価格を記入（例：1袋で800円なら800と記入、直納品で無く不明な場合は0と記入）
- ⑥仕入れ先・商品コード・発注単位は、わかる範囲で記入
- ⑦熱量・蛋白質・脂質・炭水化物・食塩相当量は、仕様書通りに記入
- ⑧1PKに変換は、記入した栄養成分を総重量に合わせて記入（詳しくは次ページで説明）
- ⑨栄養成分記入単位は、入力頂いた単位をプルダウンより選定

1. 基本情報 (1.2 栄養成分記入例)

栄養成分を総重量 (1 袋・1パッケージ) に変換する数値を 1 PK に変換のセルに記入してください。

原材料名	詳細	重量g	実質量	単位	単位原価	仕入先名	商品CD	発注単位	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	飽和脂肪酸	食物繊維	1PKに変換	栄養成分 記入単位
出力品名	備考	1袋・1PK重量	実質数値	指定単位のみ	1袋・1PK単位	会社名	数値	最低 発注単位	数値 kcal	数値 g	数値 g	数値 g	数値mg	数値 g	数値 g	数値 g	数値 g	数値 g
ウイナー	(中国製造) 黒豚ウイナー酒粕1kg	1000	80	本	880	関T-Must	128456719	3	329.0	10.8	31.1	1.4	850	2.2	0.21	4.36	10	100g当り
メンチカツ	(中国製造) 黒毛和牛メンチカツ90g	3200	40	個	2401	関T-Must	128456710	1	227.0	8.3	10.8	22.9	382	1.0	45	3.26	40	1個当り
鶏糸卵	(国内製造) 糖卵 500g	500	500	g	250	関T-Must	128456711	6	15.9	8.0	9.7	9.9	390	1.0	3.51	5.23	5	100g当り
春雨ケラダ	(韓国製造) 春雨はっぴりケラダ 1kg	1000	1000	g	1201	関T-Must	128456712	1	115	0.6	3.7	19.8	841	2.13	6.25	1.95	10	100g当り
海苔	(国内製造) 味付もみり	85	85	g	265	関T-Must	128456713	10	94.0	35.5	4.3	41.9	2580	6.57	0	0	0.15	100g当り
調味しょう油	(国内製造) しみみこ醤油5ml×500	2500	500	袋	980	関T-Must	128456714	1	12.7	9.6	0	22.2	5780	14.70	0	0	25	100ml当り

具体例

- 例1： 1個80gのメンチカツ 40個入りの場合 (80g×40個 総重量 3200g)**
 栄養成分を1枚当たりで記入した場合、1袋 (若しくはパッケージ) に40枚入りなので「40」と入力
 栄養成分を100g当りで記入した場合、総重量が3200gなので1袋の栄養成分にする為には32倍 よって「32」と入力
 栄養成分1袋当たりで記入した場合、栄養成分の変更は必要ないので「1」と入力
- 例2： 1袋1000gの春雨サラダの場合**
 栄養成分を100g当りで記入した場合、総重量が1000gなので1袋の栄養成分にする為には10倍 よって「10」と入力
 栄養成分を1袋当たりで記入した場合、栄養成分の変更は必要ないので「1」と入力
- 例2： 1袋5mlの小袋醤油 500袋入りの場合 (5ml×500袋 総重量 2500ml)**
 栄養成分100ml当りで記入した場合、総重量は2500gなので500入り1袋の栄養成分にする為には25倍 よって「25」と入力
 栄養成分を小袋1袋当たりで記入した場合、1パッケージに500袋入りなので「500」と入力

その他記入例

液体入力 (比重)

原材料名	詳細	重量g	実質量	単位	単位原価	仕入先名	商品CD	発注単位	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	飽和脂肪酸	食物繊維	1PKに変換	栄養成分 記入単位
出力品名	備考	1袋・1PK重量	実質数値	指定単位のみ	1袋・1PK単位	会社名	数値	最低 発注単位	数値 kcal	数値 g	数値 g	数値 g	数値mg	数値 g	数値 g	数値 g	数値 g	数値 g
醤油	1.8l 薄口しょう油	2180	1000	cc	180	関T-Must	4768756	1	71	7.7	0	10.1	5700	14.5	1.35	0.54	21.6	100cc当り
白だし	濃口白だし1.8l	2070	1800	ml	300	関T-Must	4768757	1	32	0.6	0	7.4	673	1.71	0.23	0.84	18	100ml当り

液体類等、比重の関係で重量gと実質量 (cc・ml) が異なる場合、上記表の通り記入ください

1PKに変換の数字は、栄養成分の単位に合わせて記入ください
 100g当りで記入の場合は、重量gで変換
 100ml当りで記入の場合は、実質量 (ml) で変換

固形物 + タレ (分離が不可能な場合)

原材料名	詳細	重量g	実質量	単位	単位原価	仕入先名	商品CD	発注単位	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	飽和脂肪酸	食物繊維	1PKに変換	栄養成分 記入単位
出力品名	備考	1袋・1PK重量	実質数値	指定単位のみ	1袋・1PK単位	会社名	数値	最低 発注単位	数値 kcal	数値 g	数値 g	数値 g	数値mg	数値 g	数値 g	数値 g	数値 g	数値 g
メンチカツ	タレ付き中華メンチカツ 50g×90 タレ300g	4800	90	個	2380	関T-Must	58775389	1	187	9.4	5.5	24.6	664	1.85	0.76	1.7	48	100g当り
ミートボール	25g×40 タレ150g	1150	40	個	930	関T-Must	6793012	4	267	10.6	20.5	9.9	383	0.97	0.04	0.65	11.5	100g当り

ミートボール固形25g×40個 = 1000g タレ150g
 合計1150を重量gに、固形物の数40を実質量に記入ください

栄養成分は、タレを含んだ数値になるように記入ください

固形物 + 水分 (水分は捨てる場合)

原材料名	詳細	重量g	実質量	単位	単位原価	仕入先名	商品CD	発注単位	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	飽和脂肪酸	食物繊維	1PKに変換	栄養成分 記入単位
出力品名	備考	1袋・1PK重量	実質数値	指定単位のみ	1袋・1PK単位	会社名	数値	最低 発注単位	数値 kcal	数値 g	数値 g	数値 g	数値mg	数値 g	数値 g	数値 g	数値 g	数値 g
うずら卵	総重量500g うずら卵水 9g×50 水分50g	450	50	個	590	関T-Must	858060	12	182	11	14.1	0.6	210	0.53	0.25	1.32	45	100g当り
甘酢生麦	(大粒) 甘酢生麦 無糖908g/kg 塩形1000g 酢水500g	1000	1000	g	700	関T-Must	1214	1	17	0.3	0.2	3.4	1085	2.76	0.85	0.54	10	100g当り

水分は記入せず、可食部だけの重量を記入ください

栄養成分は可食部のみの数値になるよう記入ください

記入の際の注意点

出力品名	エラー表示
■	■
■	■
■	■

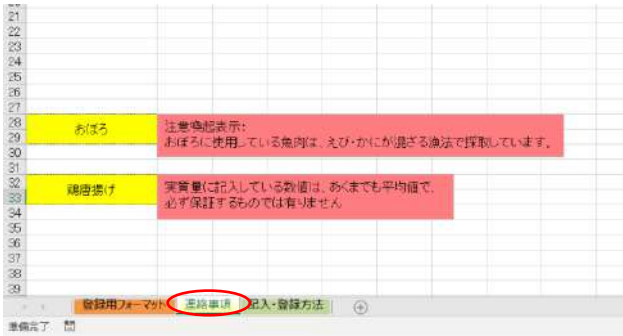
添加物・アレルギーボタンを使用せず直接入力をしている場合、商品名の前の上段に■の表示が付きます
 フォームを使用して正式に登録して頂ければ商品名の前には何も表示されません
 添加物の配合比が未記入の場合、商品名の下段に■の表示が付きます
 カラーエラー表示が付いている時には、システムへの取込みが出来ません。必ず手順に沿って入力下さい
 正しい入力が行われていないと、再提出の必要が有ります。ご協力をお願いします

ヒレカツ	柔らかヒレカツ(50g×60)	小麦粉(ショート)	豚(国)	豚(肉)	調味料(アミノ酸)	乾燥卵白	食塩	水		
		加工デンプン	リン酸(Na)			pH調整剤	卵	豚肉	その他キャリーオーバー	

原材料の項目に、水などの原材料表記に必要な無い情報は記入しないでください。
 添加物・アレルギーの項目に、その他・キャリーオーバー等の文字を絶対に直接入力しないでください。

注意喚起・一括表示画像など連絡したい事項等がある場合
 登録用フォーマットに直接記入、貼付けは行わないでください。

連絡が必要な場合、対象商品の原材料名セルを黄色ベタに変更、連絡事項シートに原材料名を
 記入の上、連絡事項を記入してください。



鶏唐揚げ	塩から揚げ	6000	100
メンチカツ	タレ付き中華メンチカツ 50g×90 タレ300g	4800	90

連絡事項の例
 ・実質量は、平均値で必ず個数を保証するものではありません
 ・使用している魚肉は、エビ、カニを捕食している可能性が有ります
 ・情報は〇〇年〇〇月の物で変更になる可能性があります

※実際のラベル写真等、ユーザー様に伝えたい情報がある場合
 原材料名欄を黄色ベタに変更し、自由書式で記入ください。

- ※ 調味料の場合、調味料（アミノ酸等）など【等】でまとめないでください。
 （アミノ酸）（核酸）（有機酸）（無機塩）と分けそれぞれの配合比の入力をお願いします。
- ※ 添加物・アレルギーの登録時、検索は正式名称でしかヒットしません。
- ※ 添加物は重量順に記載することが義務付けられています。
 添加物の配合比は必ず記入して頂くようお願いします。
- ※ 添加物の配合比が極微量の物については、0.000%と記入ください。
 添加物名は省略される事なく、表示されますので、必ず極微量の添加物も登録をお願いします。
- ※ キャリーオーバーになる添加物は登録の必要がありません。
 添加物の項目に登録してしまうと、キャリーオーバーも表示されてしまいます。
 極微量は必ず登録し、キャリーオーバーは登録しないようお願いします。
- ※ 添加物にアレルギー（特定原材料等由来の食品添加物）が含まれる場合。
 アレルギーを忘れずに登録して下さい。（別途アレルギーの登録をお願いします）
 例：ガゼインNa（乳由来）・レシチン（卵由来）・酵素（小麦由来）等
- ※ 原材料名記入時に、配合比5%以下の物については文字色を赤に変更してください。

フォーマット提出時に、フォーマット名を〈20210115 T-Must〉のように
 提出日・企業名が分かるファイル名にして提出ください。

各ボタン機能説明

春雨サラダ (緑豆春雨 (中国産)、糖類 (ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、きくらげ、人参、わかめ、ごま油、食塩、ごま、しょうが)

記入企業名	株式会社 T-Must	記入者	品質保証部 立間 雅人	記入年月日	2022/1/15	Ver 3.7.2
-------	-------------	-----	-------------	-------	-----------	-----------

原材料名 () 出力	エラーチェック	一括変換	1行クリア	追加物・アレルギー登録ボタン	全行クリア
-------------	---------	------	-------	----------------	-------

原材料名	詳細	重量	実質量	単位	単位原価	仕入先名	商品CD	発注単位	熱量	蛋白質	脂質
出力品名	備考	1袋・1PK重量	実買数値	指定単位のみ	1袋・1PK単位	食社名	数値	最終発注単位	数値 kcal	数値 g	数値 g

注意事項

- ※空白行は作らないでください ※行・列・シートの挿入/削除はしないでください ※シート名は、変更しないでください
- ※データ登録前以外には変更しないでください ※マクロが動いていますので、他の形式 (絶対参照・閉鎖等) を使わないで下さい
- ※重量・実質量・単位原価には数字のみを入力して下さい (g・g・円等、数字以外の単位が入るとシステムがエラーを起こします)
- ※単位はプルダウンメニューから指定して下さい 指定単位・・・「g」「kg」「個」「箱」「本」「枝」「尾」「金」「oz」「ml」
- ※エネルギー・たんぱく質・・・には数字のみを入力して下さい (0の場合にも「-」等を入力せず「0」と数字を入力して下さい)

エラーチェック

エラーチェック機能です。

記入ミス (数字入力項目に数字以外が入力されていた場合等) 必須項目の記入漏れ、セルの結合をしてしまった等をチェックします。

注意：『エラーチェック』の為、入力頂いた数値や文字に対する入力の間違等はチェックする事が出来ません。

数字入力欄に数字以外が入っている場合のチェック機能です。

重量・実質量・栄養成分・1PKに変換するための数字等は十分に注意し記入ください。

入力エラー項目があると、そのセルの背景色が赤ベタになります。

修正後、再度チェックボタンを押してください。

エラーが無ければ、元の背景色に戻ります。

※フォーマット提出前にエラーチェックを行い、エラーが無いかご確認をお願いします。

一括変換

原材料フォーマットに記入したデータが別シートで一括出力されます。

フォーマットに記入した原材料は、各シート分けて出力されます。

同じ出力品名があった場合、重複商品のタブに名称は表示されません。

1	A	B	C	D	E	F	G	H
2		食材情報			原材料名		添加物・アレルギー	配合比
3		詳細	(中国製造) 黒毛和牛メンチカツ80g		たまねぎ (中国産)		加工デンプン	4.32
4		出力品名	メンチカツ		牛脂		調味料 (アミノ酸等)	0.58
5		重量 (g)	3200		粒状大豆たん白		着色料 (カラメル)	0.14
6		実質量	40		牛肉 (黒毛和牛)		着色料 (ココア)	0.03
7		単位	個		つなぎ (パン粉、乾燥卵白)		増粘多糖類	0.03
8		単位原価	2400		ワイン		着色料 (アナトー)	0.003
9		仕入先名	株T-Must		砂糖		酸味料	0.002
10		商品CD	123456780		食塩		小麦	
11		発注単位	1		香辛料		卵	
12		熱量	227		衣 (パン粉、小麦粉、植物油、ぶどう糖、大豆粉、でん粉)		牛肉	
13		蛋白質	8.3				大豆	
14		脂質	10.8					
15		炭水化物	22.9					
16		ナトリウム	382					
17		食塩相当量	0.07					
18		飽和脂肪酸	4.6					
19		食物繊維	3.26					
20		1PKに変換	40					
21								
22								

出力品名を「原材料名 ()」の形に自動変換できる機能です。

変換したい出力品名をアクティブにし、ボタンをクリックしてください。

春雨サラダ (緑豆春雨 (中国産)、糖類 (ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、きくらげ、人参、わかめ、ごま油、食塩、ごま、しょうが) のように原材料名を自動変換します。

原材料名 () 出力

最終出力イメージ

UF_004 <<添加物/アレルギー登録>>

検索

※リストをダブルクリックで登録/削除

添加物

用途	添加物名	用途	添加物名
			加工でんぷん
			アミノ酸
			リン酸架橋デンプン
			アスパルテーム
			L-アスコルビン酸
			グァーガム
			ターメリック色素
			ピロ亜硫酸ナトリウム
			ラック
			キサンタン
			有機酸
			香料

アレルギー

リスト

えび
かに
小麦
そば
卵
乳成分
落花生
アーモンド

リスト

小麦
大豆
豚肉
アーモンド
カシューナッツ

添加物の配合比

%

登録

確定

添加物	配合比
加工でんぷん	3.33
調味料（アミノ酸）	2.22
増粘剤（リン酸架橋デンプン）	1.11
甘味料（アスパルテーム）	0.99
酸化防止剤（L-アスコルビン酸）	0.88
増粘剤（グァーガム）	0.77
ターメリック色素	0.66
酸化防止剤（ピロ亜硫酸ナトリウム）	0.55
着色料（ラック）	0.44
糊料（キサンタン）	0.33
調味料（有機酸）	0.22
香料	0.11

通常、このままであれば下記表示ですが

添加物	
	加工でんぷん、調味料（アミノ酸）、増粘剤（リン酸架橋デンプン）、甘味料（アスパルテーム）、酸化防止剤（L-アスコルビン酸）、増粘剤（グァーガム）、ターメリック色素、酸化防止剤（ピロ亜硫酸ナトリウム）、着色料（ラック）、糊料（キサンタン）、調味料（有機酸）、香料

上記のように添加物と配合比を入力頂いた場合
Food CASを使用して出力すると下記の様に表示されます

添加物の配合比を入れて頂ければ、集約して重量順に並びます

添加物	
	加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、糊料（加工澱粉、増粘多糖類）、酸化防止剤（V. C、亜硫酸塩）、着色料（ウコン、ラック）、甘味料（アスパルテーム（フェニルアラニン））、香料

添加物（短縮名）	添加物%	アレルギー
加工澱粉	3.3300%	小麦
調味料（アミノ酸等）	2.4400%	アーモンド
糊料（加工澱粉、増粘多糖類）	2.2100%	カシューナッツ
酸化防止剤（V. C、亜硫酸塩）	1.4300%	大豆
着色料（ウコン、ラック）	1.1000%	豚肉
甘味料（アスパルテーム（フェニルアラニン））	0.9900%	
香料	0.1100%	

加工でんぷんは、加工澱粉に文字数短縮

調味料（アミノ酸）と調味料（有機酸）を重量比較し、配合比の多い（アミノ酸等）に集約

増粘剤のリン酸架橋デンプンは加工澱粉に短縮し、増粘剤（グァーガム）と糊料（キサンタン）は「増粘多糖類」に集約、重量比較し、糊料（加工澱粉、増粘多糖類）で表示

甘味料（アスパルテーム）は（フェニルアラニン）を自動追記

酸化防止剤（L-アスコルビン酸）は、V.Cに変換
ピロ亜硫酸ナトリウムは、亜硫酸塩に変換
配合比較し、酸化防止剤（V. C、亜硫酸塩）で表示

ターメリック色素は、着色料（ウコン）に短縮、着色料（ラック）と纏めて、着色料（ウコン、ラック）で表示

集約（ ）内も重量順に並びます

上記の例のように、単品出力時に自動集約しますので、用途名をつけ、添加物を個別に入力してください。

記入方法が分からない、ご質問等が御座いましたら下記電話番号までお問い合わせ下さい

株式会社T-Must

TEL092-985-9450