

제 품 설 명 서

1	제품명	야채호빵소				
2	식품의 유형	기타가공품(살균제품)	보관방법	0~10℃ 냉장보관	소비기한	10일
3	품목제조보고번호	19990368339-1787	허가날짜	2021년 12월 28일	허가유형	변경
	성상	고체식품으로 야채호빵소 향미를 지니며, 이미, 이취가 없음				
4	성분배합비율	양배추(30%),양파(20%),정제수(15.1%),두류가공품(12%),탈지대두(%),당근(5%),식용돈지(4%),대파(3%),변성전분(2%),과·채가공품(2%),설탕(1.5%),다진마늘(1%),정제소금(0.8%),소스(0.7%),다진생강(0.5%),5-리보뉴클레오티드이나트륨(0.5%),복합조미식품(0.5%),식품첨가물혼합제(0.5%),참기름(0.5%),식품첨가물혼합제(0.3%),천연향신료(0.1%)				
5	제조(포장단위)	10g~25kg				
6	완제품규격	법적규격			사내규격	
		생물학적 (B)	검사항목		검사항목	
			검사주기	식품공전/ 3개월1회	검사주기	월 6개월1회 / 신규제품생산시
			검사방법	B/C검사기관 의뢰 P:육안검사/CCP모니터링	검사방법	B:자가검사 P:육안검사/CCP모니터링
			이물 : 적합 대장균군(살균제품) : n=5, c=1, m=0, M=10 미생물 단위규격 추후 내부 회의 후 수정 여부 결정 →		일반세균 100,000 cfu/plate이하 대장균 : 음성 대장균군 : 음성 바실러스세레우스 : 음성 황색포도상구균 : 음성/100 (양념육,식육추출가공품, 즉석조리식품 해당) 리스테리아 모노사이토제네스 : 음성 살모넬라 : 음성 클로스트리디움 퍼프린젠스 :100 (절임식품, 조림식품, 복합조미식품 만 해당) :10(식육추출가공품 만 해당) :음성(그대로 섭취하는 가공식품만 해당) 진균 : 음성 / 10이하	
			화학적 (C)			/
		물리적 (P)	이물 : 2.0 mm 이상 불검출		연질이물 : 불검출 경질이물 : 불검출 금속이물 : FE 2.0 SUS 3.0 이상 불검출	
7	보관 및 유통방법	0~10℃ 냉장보관			소비기한 : 제조일로부터 10일	
8	제품용도	☐ 제품용도 : 가공식품의 원료로 적량 사용한다.(일반인 섭취용 : 어린이, 성인, 노인) ☐ 섭취방법 : 가공식품의 원료로 적량 사용한다.				
9	포장방법 및 재질	☐ 포장방법 : 비닐 또는 파우치에 포장단위별 충전하고 밀봉 후 박스 또는 통 포장한다. ☐ 내포장재 : 내포장재-PE(폴리에틸렌) ☐ 외포장재 : 플라스틱 통 또는 피박스 또는 종이박스				
10	표시사항	☐ 내포장재 : 제품명, 식품의 유형, 내용량, 원재료명 및 함량, 반품 및 교환 장소, 보관방법, 업소명 및 소재지, 고객상담실, 포장재질, 소비기한, 제조일자, 부정불량식품신고번호, 분리배출마크 ☐ 외포장재(피박스) : 벌크포장 납품, 내포장재와 동일				
11	알레르기유발물질	대두, 밀, 닭고기, 돼지고기, 쇠고기				
작성일자		2024-10-28		작성자		오 승 희 (서명