

■標準サーマル白無地ラベル

①幅 55mm × 送り 76mm
240 枚 / 巻
「品番 : 55T76S」
巻 : 18m

②幅 57mm × 送り 60mm
300 枚 / 巻
「品番 : 57T60S」
巻 : 18m

③幅 80mm × 送り 80mm
430 枚 / 巻
「品番 : 80T80SG」
巻 : 36m

④幅 57mm × 送り 100mm
180 枚 / 巻
「品番 : 57T100S」
巻 : 18m

⑤幅 57mm × 送り 67mm
260 枚 / 巻
「品番 : 57T67S」
巻 : 18m

⑥幅 80mm × 送り 100mm
350 枚 / 巻
「品番 : 80T100SG」
巻 : 36m

●お問合せは

株式会社
Shinsei 新盛インダストリーズ
本社 〒114-0004 東京都北区堀船4-12-15
TEL 03-3913-0131 FAX 03-3913-9607
営業所 〒540-0011 大阪市中央区農人橋2-1-30
谷町八木ビル5F
TEL 06-6765-4381 FAX 06-6765-4382
URL <http://www.shinseiind.co.jp>

R2003051.1

食品表示が変わりました！

対応プリンター HALLO neo-7



■表記方法について

食品の中でも、野菜、鮮魚、精肉などの生鮮食品、和洋菓子、惣菜などの加工食品、精米など食品の種類によって表示する内容が異なります。よって製造販売する食品に応じた表記を用いる必要があります。

Shinsei

▶主な改定箇所における表示ポイント 【従来の表示方法との相違点】

名称	洋菓子
原材料名	砂糖(国内製造)、生クリーム(乳成分を含む) ^② 、卵、小麦粉、卵、植物油 ^③ 、香料、乳化剤(大豆由来)、酸味料(一部に小麦、卵を含む) ^①
内容量	1個
賞味期限	欄外右下に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください。
販売者	株式会社新盛食品 東京都北区堀船 4-12-15
製造所	●●●●フーズ株式会社 +AA ^④ 東京都文京区湯島 3-24-13
栄養成分表示 1個当たり (推定値)	熱量 250kcal たんぱく質 11.2g 脂質 10.7g 炭水化物 38.8g 食塩相当量 0.4g

- アレルギー表示。
①新しい表示では原則個別表示。一括表示の場合は最後に(一部に〇〇を含む)と記載。
②特定加工食品の廃止により、生クリーム(乳成分を含む)、マヨネーズ(卵を含む)等の表記が必要。

- 原材料と添加物を区別する。
③記号/(スラッシュ)や改行などで区切りを入れ、添加物を分かりやすく区分する必要がある。

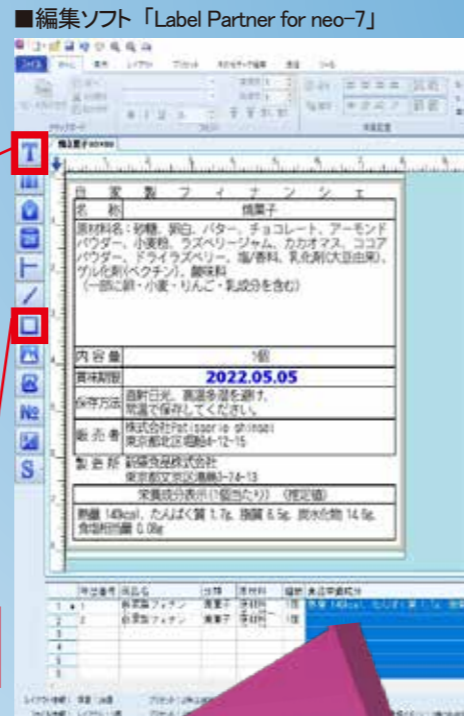
- ④製造所固有記号の使用に関して。
製造所固有記号を使用するには、製品を2つ以上の工場で製造している必要がある。該当しない場合は製造所名と住所を記載すること。

■もともと食品表示のルールを定めていた法律は、「食品衛生法」、「JAS法」、「健康増進法」の3つありました。この3つの法律は目的も異なるほか、それぞれに表示のルールを定めていたため、複雑で分かりづらいものでした。なので、消費者・事業者の双方にとって分かりやすい表示ルールを実現しようと、上記食品表示法がスタートしました。

▶Label Partner for neo-7 栄養成分項目の追加方法

自家製フィナンシェ	
名称	焼菓子
原材料名	砂糖(国内製造)、卵白、バター、チョコレート、アーモンドパウダー、小麦粉、ラズベリージャム、カカオマス、ココアパウダー、ドライラズベリー、塩/香料、乳化剤(大豆由来)、ゲル化剤(ベクチン)、酸味料(一部に卵・小麦・りんご・乳成分を含む)
内容量	1個
賞味期限	2022.05.05
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。
販売者	株式会社Patisserie shinsei 東京都北区堀船4-12-15
製造所	新盛食品株式会社 東京都文京区湯島3-24-13
栄養成分表示(1個当たり)	(推定値)

STEP : 1
栄養成分項目の追加。



自家製フィナンシェ	
名称	焼菓子
原材料名	砂糖(国内製造)、卵白、バター、チョコレート、アーモンドパウダー、小麦粉、ラズベリージャム、カカオマス、ココアパウダー、ドライラズベリー、塩/香料、乳化剤(大豆由来)、ゲル化剤(ベクチン)、酸味料(一部に卵・小麦・りんご・乳成分を含む)
内容量	1個
賞味期限	2022.05.05
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。
販売者	株式会社Patisserie shinsei 東京都北区堀船4-12-15
製造所	新盛食品株式会社 東京都文京区湯島3-24-13
栄養成分表示(1個当たり)	(推定値)

STEP : 2
外枠罫線を追加。

熱量 140kcal、たんぱく質 1.7g、脂質 8.5g、炭水化物 14.6g、食塩相当量 0.08g

マウスでドラッグするだけ！

STEP : 3
栄養成分詳細の入力。

食品栄養成分表	食品栄養成分
栄養成分表示(1個)	熱量 140kcal、たんぱく質 1.7g、脂質 8.5g、炭水化物 14.6g、食塩相当量 0.08g

▶印字サンプル

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(千葉県産)鶏唐揚、煮物(里芋・人参・ごぼう・その他)、焼酎、その他わかす調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グルタミン、着色料(カラメル・カロチノイド・赤102・赤106・紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)(一部に小麦・卵を含む)
消費期限	2022.03.13 14時
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、お早めにお召し上がり下さい。
製造者	株式会社新盛弁当 東京都北区堀船4-12-15 TEL: 03-3913-0131
栄養成分表示	1食当たり 熱量670kcal たんぱく質23.2g 脂質10.3g 炭水化物98.7g 食塩相当量4.4g(推定値)

幅 57mm × 送り 60mm

名称	どら焼き 和生菓子
原材料名	砂糖(国内製造)、小麦粉、卵、小豆、水飴、植物油/膨張剤(一部に小麦・卵を含む)
内容量	1個
賞味期限	2022年02月26日
保存方法	高温多湿、直射日光を避け冷暗所で保存してください。
製造者	株式会社新盛堂本舗 東京都北区堀船4-12-15 TEL: 03-3913-0131
栄養成分表示	(35g当たり)推定値 エネルギー 220kcal たんぱく質 4.93g 脂質 2.5g 炭水化物 43.7g 食塩相当量 0.3g

幅 57mm × 送り 67mm

チョコチップクッキー			
名称	焼菓子		
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、バター、チョコレートチップ、卵、ショートニング、植物油、ココアパウダー、カカオマス、脱脂粉乳/香料、乳化剤(大豆由来)(一部に小麦・卵を含む)		
内容量	100g		
賞味期限	2022.04.27		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
販売者	新盛食品株式会社 +AA 東京都北区堀船4-12-15 TEL: 03-3913-0131		
製造所	SSOL食品株式会社 東京都文京区湯島3-24-13 TEL: 03-5818-6561		
栄養成分表示(100g当たり)	(推定値)		
熱量	48kcal	炭水化物	3.6g
たんぱく質	0.8g	食塩相当量	0.02g
脂質	3.4g	(推定値)	

幅 57mm × 送り 100mm

商品名	ガーリックフランスパン
名称	調理パン
原材料名	パン用粉(小麦粉、食塩、麦芽粉末)、ガーリックブレッド(乳成分・大豆を含む)、発酵種、イースト、ドライバセリ/V.C、乳化剤、香料、香辛料抽出物、酸化防止剤(V.E)、着色料(カロチン)
内容量	1個
保存方法	直射日光、高温多湿をさけて保存。
製造年月日	2022.5.14
消費期限	2022.5.15
栄養成分 1個当たり (推定値)	熱量: 268kcal たんぱく質: 6.1g 脂質: 11.4g 炭水化物: 35.3g 食塩相当量: 1.25g
製造者	Shinsei Sinseiベーカリー 東京都北区堀船4-12-15 TEL 03-3913-0131

幅 80mm × 送り 80mm

自家製フィナンシェ						
名称	焼菓子					
原材料名	砂糖(国内製造)、卵白、バター、チョコレート、アーモンドパウダー、小麦粉、ラズベリージャム、カカオマス、ココアパウダー、ドライラズベリー、塩/香料、乳化剤(大豆由来)、ゲル化剤(ベクチン)、酸味料(一部に卵・小麦・りんご・乳成分を含む)					
内容量	1個					
賞味期限	2022.08.15					
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。					
販売者	株式会社Patisserie shinsei 東京都北区堀船4-12-15 TEL: 03-3913-0131					
製造所	SSOL食品株式会社 東京都文京区湯島3-24-13 TEL: 03-5818-6561					
栄養成分表示(30g当たり)	(推定値)					
熱量	140kcal、たんぱく質 1.7g、脂質 8.5g、炭水化物 14.6g、食塩相当量 0.08g					
●は本品に含まれるアレルギー物質(特定原材料)						
乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●	-	-	-	-

幅 80mm × 送り 100mm

▶食品表示データベースとの連携でデータ作成やデータ管理もより便利に！



●らくらくシェフ
合同会社らくらくシェフ
※食品表示に必要なデータを正確に自動計算。
<http://www.rakuchef.net/>



●食品大目付 そうけんくん
株式会社エフジー総合研究所
※規制情報の一元管理で事業の効率化と安全性確保を実現
<https://www.fcg-r.co.jp/soukenkun/>

※製品に関する詳細は各メーカー HP をご覧ください。

