

原材料表示計算ツール

概要

食品表示を作成する際の、原材料使用量の順位を自動計算するツールです。
一次加工品、複合原材料がある場合に、一括表示にして文字数を削減することができます。

| | |
|-------|--|
| 名 称 | 焼菓子 |
| 原材料名 | 小麦粉、こしあん(砂糖、小豆)、 植物油脂、砂糖、卵、脱脂粉乳 ／ベーキングパウダー |
| 内 容 量 | 1個 |
| 賞味期限 | 2015.1.1 |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避けて 保存してください。 |
| 製 造 者 | 株式会社 ○○○○ ○○県○○市○○町1-1-1 TEL. 000-000-0000 |

| | |
|-------|--|
| 名 称 | 焼菓子 |
| 原材料名 | 小麦粉、砂糖、植物油脂、卵、小豆、 脱脂粉乳、／ベーキングパウダー |
| 内 容 量 | 1個 |
| 賞味期限 | 2015.1.1 |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避けて 保存してください。 |
| 製 造 者 | 株式会社 ○○○○ ○○県○○市○○町1-1-1 TEL. 000-000-0000 |

使い方

ここでは、あんドーナツを例に原材料の順位を作成していきます。
※調理の段階で揚げる為、事前に計算した給油率から算出した油の量を「サラダ油②」として追加しています。

■全体図

原材料表示計算ツール

⑤

計算

クリア

①

加工分類ID

加工分類名

使用比率

総重量

基準重量比

1

こしあん

皮

1

4

450

4.5

2

皮

4

549

5.49

3

0

0

4

0

0

②

基準重量

100

⑥

表示内容シートへ転記

④

材料名

加工分類ID

表示分類

重量

基準重量分

使用重量

1

小豆

1

200

44.44444444

8.888888889

2

グラニュー糖

1

砂糖

250

55.55555556

11.11111111

3

サラダ油

2

植物油脂

24

4.371584699

3.49726776

4

グラニュー糖

2

砂糖

90

16.39344262

13.1147541

5

全卵

2

卵

60

10.92896175

8.743169399

6

卵黄

2

卵

20

3.64298725

2.9143898

7

脱脂粉乳

2

6

1.092896175

0.87431694

8

薄力粉

2

小麦粉

270

49.18032787

39.3442623

9

ベーキングパウダー

2

4

0.72859745

0.58287796

10

サラダ油②

2

植物油脂

75

13.66120219

10.92896175

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

③

表示分類リスト

更新

小麦粉

砂糖

植物油脂

卵

りんご

バター

ゲル化剤

酸味料

甘味料

乳化剤(大豆由来)

香料

結果順位

重量

重量比

小麦粉

39.34

39.3%

砂糖

24.23

24.2%

植物油脂

14.43

14.4%

卵

11.66

11.7%

小豆

8.89

8.9%

脱脂粉乳

0.87

0.9%

ベーキングパウダー

0.58

0.6%

備考:

サラダ油②は揚げた時の吸油率から算出した油の量

- ① 加工分類の設定
- ② 基準重量
- ③ 表示分類リスト
- ④ 材料の入力
- ⑤ 計算実行ボタン、表示クリアボタン
- ⑥ 原材料表示用文字列の作成

① 4種類まで一次加工品、複合原材料が設定できます。

※一次加工品としての「こしあん450g」と「皮に使用する生地549g」の2種類を使用比率1:4で設定しています。

| 加工分類ID | 1 | 2 | 3 | 4 |
|--------|------|------|---|---|
| 加工分類名 | こしあん | 皮 | | |
| 使用比率 | 1 | 4 | | |
| 総重量 | 450 | 549 | 0 | 0 |
| 基準重量比 | 4.5 | 5.49 | 0 | 0 |

●加工分類名 …加工分類IDに対応した餡や皮などの分類名を入力します。

●加工分類ID … 1～4までの番号が設定されています。

●使用比率 … 加工分類IDごとの使用比率を設定します。

※加工分類ID、総重量、基準重量比は自動計算されるので入力不要です。

② ●基準重量 … 最終的な計算結果の総重量を設定します。

※加工分類ごとの計算の基準となりますので、入力しないとエラーになります。

| |
|------|
| 基準重量 |
| 100 |

③ ●表示分類リスト

異なる材料名で、表示の際には重量を合算して、名称を統一したい場合に使用します。

例)「薄力粉 100g」と「強力粉 50g」 → 小麦粉 150g

統一して表示する名称を、表示分類リストに入力します。(※追加や変更をしたときは、更新ボタンを押します。)

| 表示分類リスト | 更新 |
|-----------|----|
| 小麦粉 | |
| 砂糖 | |
| 植物油脂 | |
| 卵 | |
| りんご | |
| バター | |
| ゲル化剤 | |
| 酸味料 | |
| 甘味料 | |
| 乳化剤(大豆由来) | |
| 香料 | |

④ 計算する材料の品目を入力していきます。

| | 材料名 | 加工分類ID | 表示分類 | 重量 |
|----|-----------|--------|------|-----|
| 1 | 小豆 | 1 | | 200 |
| 2 | グラニュー糖 | 1 | 砂糖 | 250 |
| 3 | サラダ油 | 2 | 植物油脂 | 24 |
| 4 | グラニュー糖 | 2 | 砂糖 | 90 |
| 5 | 全卵 | 2 | 卵 | 60 |
| 6 | 卵黄 | 2 | 卵 | 20 |
| 7 | 脱脂粉乳 | 2 | | 6 |
| 8 | 薄力粉 | 2 | 小麦粉 | 270 |
| 9 | ベーキングパウダー | 2 | | 4 |
| 10 | サラダ油② | 2 | 植物油脂 | 75 |

●材料名 … 使用する材料名を入力します。

※調理の段階で揚げる為、事前に計算した給油率から算出した油の量を「サラダ油②」として追加しています。

| 加工分類ID | 表 |
|--------|---|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |

●加工分類ID … 入力した材料が該当する①で設定した加工分類IDを設定します。

ここでは、加工分類ID「1」が「こしあん」の材料、加工分類ID「2」が「皮」の材料です。

| 表示分類 | 重 |
|------|---|
| 小麦粉 | |
| 砂糖 | |
| 植物油脂 | |
| 卵 | |
| りんご | |
| バター | |
| ゲル化剤 | |
| 調味料 | |

●表示分類 … 使用する表示分類を設定します。材料名をそのまま表示に使用する場合は空欄にしておきます。

※同じ材料名であっても、表示分類を指定しなければ、重量の合算は行われませんので、重量を合算する場合は必ず、表示分類の設定をしてください。

●重量 … 入力した材料の使用重量を入力します。

※①で指定した使用比率により実際の重量は自動計算するので、製造時のレシピ通りの重量を入力します。

ここでは、「こしあん450g」と「皮に使用する生地549g」に対して必要な材料の量。

- ⑤ 材料を全て入力し終わったら「計算」ボタンを押します。
入力した内容をリセットする場合は、「クリア」ボタンを押します。

| | |
|----|-----|
| 計算 | クリア |
|----|-----|

- ⑥ 「計算」ボタンを押すと結果順位が表示されます。

| 結果順位 | 重量 | 重量比 |
|-----------|-------|-------|
| 小麦粉 | 39.34 | 39.3% |
| 砂糖 | 24.23 | 24.2% |
| 植物油脂 | 14.43 | 14.4% |
| 卵 | 11.66 | 11.7% |
| 小豆 | 8.89 | 8.9% |
| 脱脂粉乳 | 0.87 | 0.9% |
| ベーキングパウダー | 0.58 | 0.6% |

- ⑦ 「表示内容シートへ転記」ボタンを押すと重量順の原材料表示を作成します。

| |
|------------|
| 表示内容シートへ転記 |
|------------|

※原材料が添加物かどうかの判定は行いませんので、実際の表示に使用する際は修正が必要です。

| 表示内容のご案内 | |
|----------|---------------------------------------|
| 名称 | 菓子 小麦粉、砂糖、植物油脂、卵、小豆、脱脂粉乳、ベーキングパウダー |
| 原材料名 | |
| 内容量 | 1個 |
| 賞味期限 | 外包装に表示 |
| 保存方法 | 常温 |
| 製造者 | ㈱〇〇屋 青森市〇〇1-2-3 |

表示内容シートには、脱酸素剤のサイズを計算するプログラムがついています。

- ①使用する袋のサイズを入力。(平袋の場合はマチを入力しません。
②菓子のサイズを入力。(高さ&重量。)

入力が終わると、自動的に酸素量が表示されます。

| 脱酸素剤サイズの計算 | |
|------------|-----|
| 袋 | サイズ |
| 長辺(cm) | |
| 短辺(cm) | |
| マチ(cm) | |
| 菓子 | サイズ |
| 高さ(cm) | |
| 菓子重量(g) | |
| 酸素量(cc) | |