

物資内訳書

食品分類	調理加工品	商品コード	
品名	カマンベールチーズ入りコロッケ(カレー味)	調理形態	揚げ
規格	50g×120個×2合 60g×100個×2合	食品衛生法での区分	凍結前 喫食事
単価	g数 パック 単位 単価(円) 備考		・加熱済 (○)未加熱 (●) ・加熱 (○)未加熱 (●)
販売者	太平商事株式会社	担当者	大澤伸介
住所	〒344-0042 埼玉県春日部市増戸804-1	電話	048-763-1255
製造者	株式会社トージツフーズ	担当者	淵田桂緒
住所	〒541-0056 大阪府中央区久太郎町2丁目4番27号 堺筋本町TFビル7階	電話	06-6267-7128
製造工場名	クワバラ食品株式会社	担当者	桑原大造
住所	〒799-1502 愛媛県今治市喜田村4丁目3番20号	電話	0898-43-5100
		賞味期限	1年 保管 冷凍-18℃



【商品の特徴及び栄養的特徴】	【提出書類】
とろりととろけるカマンベールチーズを、コロッケの真ん中にトッピング、クノーデルタイプに仕上げました。じゃがいもは北海道産を使用し、カレー粉で味付けし、サクサク衣で仕上げました。姉妹品にかぼちゃカマンベールチーズコロッケがございますので、冬至の季節には是非ご利用ください。	<ul style="list-style-type: none"> ○ 製造工程表(金属探知機) ○ 食品衛生監視票(点数97点) ○ 細菌検査表 ○ 非遺伝子組換え原料使用証明書 ○ 残留農薬証明書 ○ 放射能検査書(有・無) ○ 冷凍食品協会認定(有・無) ○ 冷凍食品協会認定年限 21年 3月18日 から 29年 5月31日 まで
【調理方法及び取扱上の留意点】	
冷凍のまま、約180℃位の油で約4分間程度揚げて下さい。保管は-18℃以下を厳守して下さい。また、直接外気が長時間商品に触れないようにして下さい。	
コンタミネーション(微量混入)同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質を記入のこと	かに・えび・牛肉・鶏肉・さけ・りんご・オレンジ・バナナ・ゼラチン・ごま(工場コンタミ) JAS規格格付けの表示(有・無) 有・無 HACCP認定(有・無) 有・無 ISO取得No. 無

栄養成分(100g中)	七訂 実測値	O	原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	160	kcal	じゃがいも	48.23	北海道		馬鈴薯	分別	
水分	65.3	g	チーズフード	19.58	ニュージーランド他	乳・大豆(清留品の為表示無)	大豆・コーン	不分別	
たんぱく質	植物	2.5	砂糖	1.93	インド・フランス・ドイツ・韓国・中国・台湾		甜菜	分別	
	動物	2.3	乳等を主要原料とする食品	0.96	日本・オーストラリア・南北米・欧州他	乳			
脂質	5.7	g	たんぱく加工品	0.58	米・欧・日本・他	卵	コーン	分別	
炭水化物	22.8	g	カレー粉	0.39	インド・モロッコ他				
灰分	1.4	g	食塩	0.29	香川県				
ナトリウム	328	mg	香辛料	0.04	インド・マレーシア・アメリカ・南アフリカ他				
カリウム	205	mg	パン粉	14.00	米・加・豪・日本他	小麦	甜菜/コーン	分別/不分別	
カルシウム	44	mg	でん粉	2.40	アメリカ他	コーン	分別		
マグネシウム	17	mg	脱脂大豆粉		アメリカ他	大豆	大豆	分別	
リン	35	mg	コーンフラワー		アメリカ他	コーン	分別		
鉄	0.4	mg	小麦粉		米・加・豪・日本他	小麦			
亜鉛	0.2	mg	食物繊維		日・刊・豪・南米他				
ビタミンA	レチノール	0	動物性たんぱく		アメリカ他	豚肉・卵			
	βカロテン当量	2	植物性たんぱく		アメリカ他				
	レチノール活性当量	0	加工でん粉		米・加・豪・日本他	小麦		酢酸でんぷん	
ビタミンB1	0.04	mg	増粘剤(キサンタン)		タイ他			キサンタンガム	
ビタミンB2	0.02	mg	水		アメリカ他	大豆(蒸留品の為表示無)	大豆・コーン	不分別	
ビタミンC	7	mg		日本					
食物繊維	水溶性	0.5		※産地県名は製造地・加工地・購入地県名を記載している場合もございます					
	不溶性	1.0		※原料事情により、原産国・原産地は変更になる場合もございます					
食塩相当量	0.8	g							
			合計(100%)	100.00					