

物資内訳書

提出日: 2017/10/31

| | | | | | |
|--------------|------------------|-------------------|------------|---------------|-----------|
| 食品分類 | | 商品コード | 1030114 | | |
| 品名 | クリスマスケーキ(チョコレート) | | 総量 | 30g | |
| 規格 | 40個×4合 | | 固形量 | | |
| 単価 | g数 | パック | 単位 | 単価(円) | 備考 |
| 販売者 | トーニチ株式会社 | | 担当者 | 旗野 将隆 | |
| 住所 | 〒960-0101 | 福島県福島市瀬上町字新田中通1-3 | 電話 | (024)552-2601 | |
| 製造者 | 株式会社レートリー | | 担当者 | 浅海 之夫 | |
| 住所 | 〒350-1315 | 埼玉県狭山市北入曾1180 | 電話 | (04)2956-8881 | |
| 製造工場名 | 株式会社レートリー | | 担当者 | 浅海 之夫 | |
| 住所 | 〒350-1315 | 埼玉県狭山市北入曾1180 | 電話 | (04)2956-8881 | |
| 賞味期限 | 12ヶ月 | | 保管 | 冷凍(-18℃) | |



| | |
|---|---|
| 【商品の特徴及び栄養の特徴】 | 【提出書類】 |
| ふんわり柔らかなココアスポンジとチョコクリームを3層に重ね、削りチョコをトッピングしました。 | <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100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 年 月 日 から 年 月 日 まで |
| 【調理方法及び取扱上の留意点】 | |
| 冷蔵庫内で、2~3時間かけて解凍してください。 | |
| 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 | オレンジ、くるみ、りんご、ゼラチン、もも JAS規格格付けの表示(有・無) 有 無 HACCP認定(有・無) 有 無 ISO取得No. |

| 栄養成分(100g中) | 7訂計算値 実測値 | ○ | 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 | 389 | kcal | ホイップクリーム(植物油脂、乳製品、水あめ) | 38.62 | カナダ、アメリカ、他 | | 菜種・とうもろこし | 不分別 | |
| 水分 | 35.0 | g | 砂糖 | 16.43 | 北海道、熊本県、他 | 乳 | 甜菜 | 非組換 | |
| たんぱく質 | 4.4 | g | 卵 | 15.01 | アメリカ、北海道、他 | | とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換) | | |
| 脂質 | 26.4 | g | チョコレート | 10.36 | オーストラリア、タイ、他 | 卵 | 甜菜 | 非組換 | |
| 炭水化物 | 33.5 | g | 小麦粉 | 8.55 | 千葉県、茨城県、他 | 乳、大豆 | 甜菜(分別)、大豆(不分別) | | |
| 灰分 | 0.7 | g | ココアパウダー | 2.65 | 西アフリカ、中南米、他 | 小麦 | | | |
| ナトリウム | 51 | mg | 加工油脂 | 2.01 | アメリカ、日本 | 西アフリカ | | | |
| カリウム | 30 | mg | 水あめ | 0.62 | カナダ、オーストラリア、他 | | 菜種(不分別)、甜菜(分別) | | |
| カルシウム | 10 | mg | 乳化剤 | 0.90 | アメリカ、ブラジル、他 | | とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換) | | |
| マグネシウム | 3 | mg | ソルビトール | 0.74 | ニュージーランド、フィリピン、他 | 乳、大豆 | 大豆・菜種・とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(分別) | | グリセリン脂肪酸エステル、他 |
| リン | 33 | mg | 香料 | 0.12 | アメリカ、北海道、他 | | とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(分別) | | ソルビトール |
| 鉄 | 0.3 | mg | pH調整剤 | 0.08 | アメリカ、北海道、他 | 乳 | とうもろこし | 不分別 | クリームフレーバー、他 |
| 亜鉛 | 0.2 | mg | 安定剤(増粘多糖類) | 0.04 | 日本、フィリピン、他 | | とうもろこし・甜菜 | 非組換 | クエン酸ナトリウム |
| ビタミンA | 21 | µg | 着色料(カロチン) | 0.01 | インド、アメリカ、他 | | 大豆・とうもろこし | 不分別 | タマリンド、他 |
| βカロテン当量 | 10 | µg | (原材料の一部に乳成分、卵、小麦、大豆を含む) | | 東南アジア、アメリカ、他 | | とうもろこし | 不分別 | カロチン色素 |
| レチノール | 24 | µg | 水 | 3.86 | | | | | |
| レチノール活性当量 | 24 | µg | | | | | | | |
| ビタミンB1 | 0.02 | mg | | | | | | | |
| ビタミンB2 | 0.07 | mg | | | | | | | |
| ビタミンC | 0 | mg | | | | | | | |
| 食物繊維 | 0.4 | g | | | | | | | |
| 水溶性 | 1.2 | g | | | | | | | |
| 不溶性 | 1.6 | g | | | | | | | |
| 総量 | 0.2 | g | | | | | | | |
| 食塩相当量 | 0.2 | g | | | | | | | |
| 合計(100%) | 100.00 | | | | | | | | |