

物資内訳書

提出日:

食品分類					商品コード	2010005		
品名	あきたどっさりブルーベリーゼリー				総量	40g		
					固形量			
規格	40個×4合				内容の個数			
					食品衛生法での区分	凍結前	・加熱済	・未加熱
						喫食事	・加熱	・未加熱
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考			
販売者					担当者			
住所	〒				電話			
製造者	ト一ニチ株式会社				担当者	本田 敏之		
住所	〒960-0101	福島県福島市瀬上町字新田中通1-3			電話	(024)552-2161		
製造工場名	ト一ニチ株式会社				担当者	本田 敏之		
住所	〒960-0101	福島県福島市瀬上町字新田中通1-3			電話	(024)552-2161		
					賞味期限	12ヶ月	保管	冷凍(-18℃)
【商品の特長及び栄養的特徴】					【提出書類】			
秋田県産ブルーベリーソースを使用したブルーベリーゼリーです。100グラムあたり食物繊維3.0g、鉄1.2mg強化しております。ブルーベリーの甘みと酸味のバランスを生かしたゼリーです。					<input type="checkbox"/> 製造工程表(金属探知機) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視票(点数98点) <input type="checkbox"/> 細菌検査表 <input type="checkbox"/> 非遺伝子組換え原料使用証明書 <input type="checkbox"/> 残留農薬証明書 <input type="checkbox"/> 放射能検査書(有・無) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(有・無) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定年限 21年 5月12日 から 32年 5月31日 まで			
【調理方法及び取扱上の留意点】								
自然解凍でお召し上がり下さい。								
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					JAS規格格付けの表示(有・無)	有	<input checked="" type="radio"/> 無	
					HACCP認定(有・無)	有	<input checked="" type="radio"/> 無	
					ISO取得No.			ISO22000:2005



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	66	kcal	ブルーベリーソース	12.00	秋田県		甜菜・とうもろこし(非組換え)		
水分	79.9	g	グラニュー糖	6.00	北海道		甜菜	非組換え	
たんぱく質	Tr	g	ぶどう糖果糖液糖	5.00	アメリカ、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換え)		
			ポリデキストロース	3.30	フランス、ベルギー		とうもろこし		不分別
脂質	Tr	g	ゲル化剤(増粘多糖類)	0.95	日本		とうもろこし・大豆(不分別)、馬鈴薯(非組換え)		カラギナン、他
			香料	0.30	日本		甜菜(非組換え)、とうもろこし(不分別)		
炭水化物	19.8	g	酸味料	0.25	コロンビア				クエン酸、他
灰分	0.3	g	クエン酸第一鉄Na	0.01	日本				クエン酸第一鉄Na
ナトリウム	28	mg	水	72.19					
カリウム	5	mg							
カルシウム	1	mg							
マグネシウム	Tr	mg							
リン	1	mg							
鉄	1.2	mg							
亜鉛	Tr	mg							
ビタミンA	レチノール	0	μg						
	βカロテン当量	4	μg						
	レチノール活性当量	Tr	μg						
ビタミンB1	Tr	mg							
ビタミンB2	Tr	mg							
ビタミンC	1	mg							
食物繊維	水溶性	-	g						
	不溶性	-	g						
	総量	3.0	g						
食塩相当量	0.1	g							
			合計(100%)	100.00					

2010005 あきたどっさりブルーベリーゼリー 製造工程表

※ 工程中の加熱温度、時間を明記のこと



作成日 平成30年9月20日

製造工場名	トーニチ株式会社
担当責任者	本田 敏之
TEL	024-552-2161
FAX	024-553-1163