

# 物資内訳書

提出日: 2018/1/9

食品分類						商品コード	2010398			
品名	カスタードプリン				総量	40g		調理形態		
規格	40個×3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】				
ほろ苦いカラメルソースがカスタードプリンの味を引き立てるプリンに仕上げました。カルシウムと食物繊維を強化したデザートです。						<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97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 type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/>			
						HACCP認定(有・無)	有 <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/>			
						ISO取得No.	ISO22000:2005			



栄養成分(100g中)	7訂計算値 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	154	kcal	粉あめ	14.63	アメリカ、北海道、鹿児島県、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯・大豆(非組換)		
水分	59.0	g	加糖卵黄	8.93	静岡県、愛知県、三重県、他	卵	甜菜 非組換		
たんぱく質	-	g	ポリデキストロース	8.01	フランス、ベルギー		とうもろこし 不分別		
			カラメルソース	4.45	オーストラリア、タイ、ブラジル、他		甜菜 非組換		
脂質	3.0	g	脱脂粉乳	4.25	北海道	乳			
炭水化物	3.8	g	クリーム(乳製品)	3.40	北海道	乳			
灰分	33.3	g	グラニュー糖	2.55	北海道		甜菜 非組換		
ナトリウム	0.9	g	ゼラチン加工品(ゼラチン、ぶどう糖、麦芽)	0.57	ヨーロッパ、アメリカ、他	ゼラチン	とうもろこし・馬鈴薯 不分別		
カリウム	29	mg	果糖	0.30	アメリカ		とうもろこし 不分別		
カルシウム	90	mg	炭酸カルシウム	0.43	日本			炭酸カルシウム	
マグネシウム	240	mg	ゲル化剤(増粘多糖類)	0.41	日本		とうもろこし・大豆 不分別	カラギナン、他	
リン	6	mg	乳化剤	0.09	日本	大豆、乳	とうもろこし(不分別、分別)、馬鈴薯(非組換)、大豆(不分別)	ソルビタン脂肪酸エステル、他	
鉄	82	mg	香料	0.09	日本	卵	甜菜・馬鈴薯(非組換)、とうもろこし(非組換・不分別)	カスタードフレーバー	
亜鉛	0.2	mg	ダイズ多糖類	0.03	日本	大豆	大豆 非組換	ダイズ多糖類	
	0.3	mg	(原材料の一部に卵を含む)						
ビタミンA	レチノール	35	水	51.86					
	βカロテン当量	3							
	レチノール活性当量	36							
ビタミンB1		0.04							
ビタミンB2		0.14							
ビタミンC		Tr							
食物繊維	水溶性	6.2							
	不溶性	0.0							
	総量	6.2							
食塩相当量		0.1							
			合計(100%)	100.00					