

物資内訳書

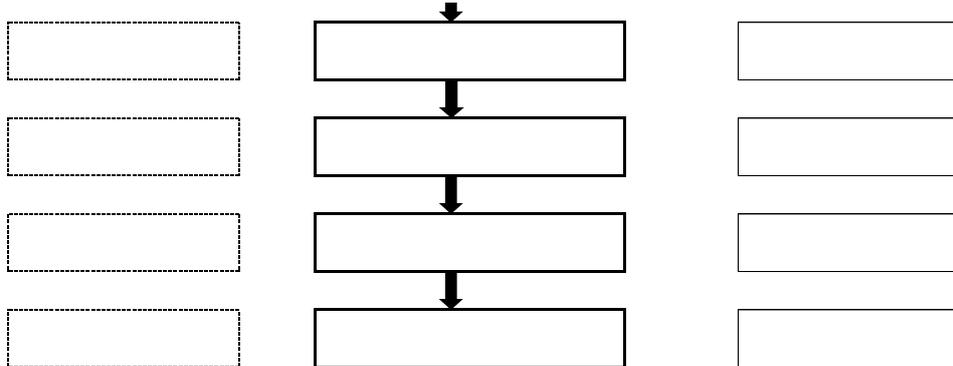
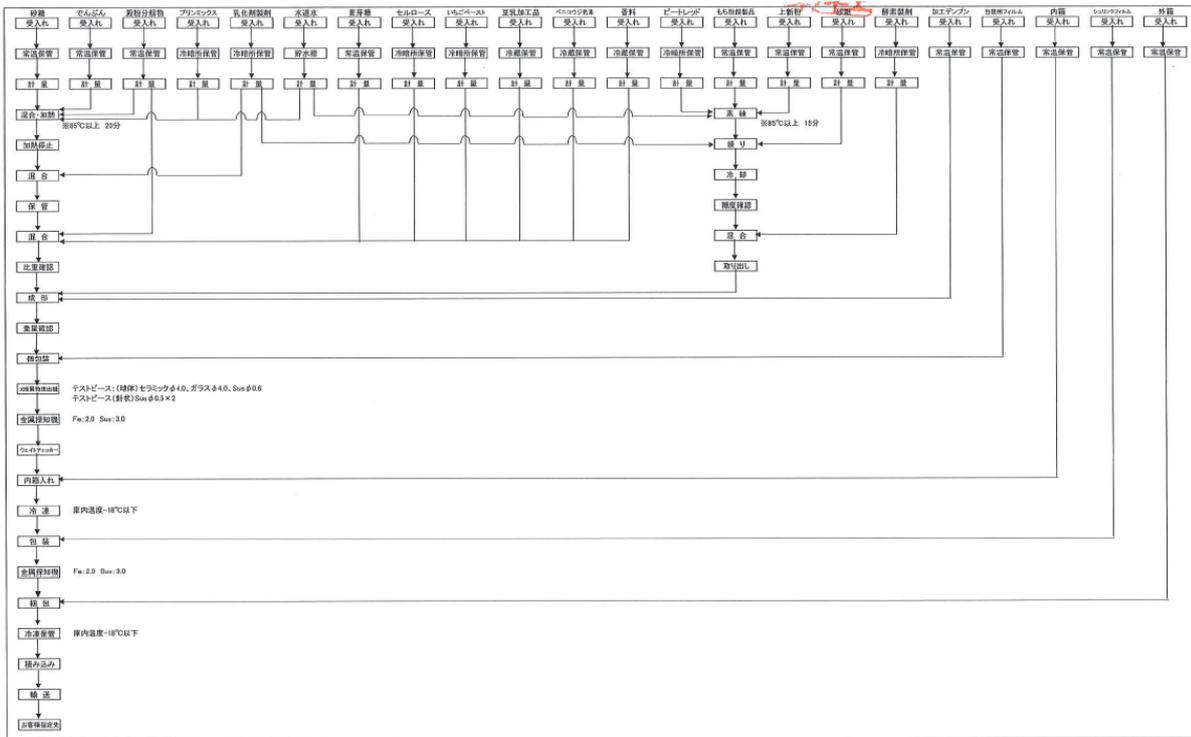
| | | | | | | | | | | | |
|---|---------------|--------------------|----|-------|----|---|---------------------------------|------------------|------------|-----|--|
| 食品分類 | | | | | | 商品コード | | | | | |
| 品名 | 学給だいふく(豆乳いちご) | | | | | 調理形態 | 自然解凍 | | | | |
| 規格 | 30g×40個×5 | | | | | 食品衛生法での区分 | 凍結前 (加熱済) ・未加熱 喫食事 ・加熱 (未加熱) | | | | |
| | 総量 | 30g | | | | | 内容の個数 | 40個/箱 | | | |
| 単価 | g数 | パック | 単位 | 単価(円) | 備考 |  | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 販売者 | 株式会社SN食品研究所 | | | | | 担当者 | 本社 営業部 | | | | |
| 住所 | 〒559-0007 | 大阪市住之江区粉浜西二丁目3番34号 | | | | 電話 | 06-6674-1731 | | | | |
| 製造者 | 株式会社港製菓 | | | | | 担当者 | 山田 祐輔 | | | | |
| 住所 | 〒950-0041 | 新潟市東区臨港町三丁目4609-9 | | | | 電話 | 025-270-3710 | | | | |
| 製造工場名 | 株式会社港製菓 | | | | | 担当者 | 山田 祐輔 | | | | |
| 住所 | 〒950-0041 | 新潟市東区臨港町三丁目4609-9 | | | | 電話 | 025-270-3710 | | | | |
| 賞味期限 | | | | | | 365日 | 保管 | | 冷凍(-18℃以下) | | |
| 【商品の特徴及び栄養的特徴】 | | | | | | 【提出書類】 | | | | | |
| <p>食べ易いだいふく生地に、いちご味のなめらかな豆乳クリームを包み込んだ製品です。半解凍でアイスのように、全解凍でパバロアのようにお召し上がりいただけます。個包装にしておりますのでお取扱いしやすく衛生的です。</p> | | | | | | <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) ○ 食品衛生監視表 ○ 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 <p>年 月 日から 年 月 日まで</p> | | | | | |
| 【調理方法及び取扱上の留意点】 | | | | | | | | | | | |
| 自然解凍で柔らかくなりましたらお召し上がりください。 | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | 小麦、乳成分、くるみ、ごま、りんご | | JAS規格格付けの表示(有・無) | | 有・無 | |
| | | | | | | HACCP認定(有・無) | | 有・無 | | | |
| | | | | | | ISO取得№ | | ISO22000:2005 | | | |

| 栄養成分(100g中) | 七訂 | | 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 |
|-------------|-----------|------|------|-------------|--------|------------------|------------------|--------------|---------|------------------------------|
| | 八訂 | 実測値 | | 原材料名 | % | | | 原材料 | 分別・不分別 | |
| エネルギー | | 253 | kcal | 豆乳加工品(国内製造) | 20.26 | | | | | |
| 水分 | | 48.6 | g | 植物油脂 | | マレーシア他 | | | | |
| たんぱく質 | 植物 | 1.4 | g | 豆乳クリーム | | カナダ他 | 大豆 | 大豆 | 非GM | |
| | 動物 | 0.0 | g | 砂糖類 | | アメリカ他 | | どうもろこし/じゃがいも | 不分別/非GM | |
| | 総量 | 1.4 | g | その他(でん粉) | | フランス等 | | どうもろこし | 非GM | |
| 脂質 | | 8.3 | g | その他(食塩) | | フランス等 | | | | |
| 炭水化物 | | 41.5 | g | (水道水) | | 日本 | | | | |
| 灰分 | | 0.2 | g | 砂糖 | 17.69 | 北海道、タイ他 | | てん菜 | 非GM | |
| ナトリウム | | 29 | mg | もち粉 | 10.11 | タイ | | | | |
| カリウム | | 42 | mg | 上新粉 | 6.70 | アメリカ | | | | |
| カルシウム | | 8 | mg | 澱粉分解物 | 5.12 | タイ、ベトナム、日本他 | | | | |
| マグネシウム | | 6 | mg | 澱粉 | 2.56 | ドイツ | | じゃがいも | 非GM | |
| リン | | 21 | mg | 麦芽糖 | 1.60 | アメリカ他 | | どうもろこし/じゃがいも | 不分別/非GM | |
| 鉄 | | 0.5 | mg | いちごペースト | 0.43 | | | | | |
| 亜鉛 | | 0.3 | mg | 糖類 | | | | | | |
| ビタミンA | レチノール | 0 | μg | 水あめ | | アメリカ、南アフリカ他 | | どうもろこし/じゃがいも | 不分別/非GM | |
| | βカロテン当量 | 0 | μg | 砂糖 | | 北海道 | | てん菜 | 非GM | |
| | レチノール活性当量 | 0 | μg | いちご | | 栃木県 | | | | |
| ビタミンB1 | | 0.02 | mg | 寒天 | | EU他 | | | | |
| ビタミンB2 | | 0.01 | mg | 食用油脂 | 0.00 | マレーシア、EU他 | | 菜種 | 非GM | |
| ビタミンC | | 0 | mg | 加工デンプン | 3.06 | タイ、インドネシア、日本他 | | じゃがいも | 非GM | リン酸架橋デンプン、酸化デンプン |
| 食物繊維 | 水溶性 | 0.0 | g | セルロース | 1.00 | 日本他 | | | | 粉末セルロース |
| | 不溶性 | 0.1 | g | 乳化剤 | 0.43 | カナダ、マレーシア、フィリピン他 | 大豆 | 菜種、大豆 | 不分別 | グリセリン脂肪酸エステル、レシチン、シロキサン酸エステル |
| | 総量 | 0.2 | g | 糊料 | 0.31 | | | | | |
| 食塩相当量 | | 0.1 | g | 加工澱粉 | | オーストラリア他 | | どうもろこし | 非GM | ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン |
| | | | | 増粘多糖類 | | EU他 | | 大豆、てん菜 | 非GM | ローカストビーンガム、カラギナン、キサンタンガム |
| | | | | 香料 | 0.15 | アメリカ他 | | どうもろこし、菜種 | 非GM | |
| | | | | pH調整剤 | 0.08 | オーストラリア他 | | どうもろこし | 非GM | クエン酸ナトリウム |
| | | | | トレハロース | 0.05 | アメリカ他 | | どうもろこし | 不分別 | トレハロース |
| | | | | 着色料 | 0.04 | | | | | |
| | | | | ベニコウジ | | アメリカ他 | 大豆 | どうもろこし、大豆 | 不分別 | ベニコウジ色素 |
| | | | | ビートレッド | | フランス | | てん菜 | 非GM | ビートレッド |
| | | | | クチナシ | | アメリカ他 | | どうもろこし | 不分別 | クチナシ色素 |
| | | | | カロチノイド | | EU | | | | β-カロチン |
| | | | | 酵素 | 0.02 | 日本 | | | | β-アミラーゼ |
| | | | | 酸味料 | 0.01 | タイ、日本他 | | どうもろこし | 非GM | クエン酸、リンゴ酸 |
| | | | | 塩化マグネシウム | 0.00 | 日本 | | | | 塩化マグネシウム |
| | | | | 上水道水 | 30.38 | 新潟県 | | | | |
| | | | | 合計(100%) | 100.00 | | | | | |

公益財団法人秋田県学校給食会 様

学給だいふく(豆乳いちご) 製造工程表

※ 工程中の加熱温度、時間を明記のこと



製造工場名 株式会社港製菓
 担当責任者 山田 祐輔
 TEL 025-270-3710
 FAX 025-270-3720