

# 物資内訳書

提出日:平成27年1月17日

食品分類	冷凍食品				商品コード				
品名	ハタハタフライ(カレー味)				調理形態	揚げ			
規格					内容の個数				
						食品衛生法での区分 凍結前 ・未加熱 喫食事 ・加熱			
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考				
販売者	男鹿海洋物産有限公司				担当者	笹淵健一			
住所	010-0511	男鹿市船川港船川字泉台67-74			電話	0185-23-3393			
製造者	同上				担当者				
住所					電話				
製造工場名	同上				担当者				
住所					電話				
					賞味期限	180日	保管	-18℃以下	
【商品の特徴及び栄養的特徴】					【提出書類】				
男鹿産のハタハタを開き中骨を除いています。カレーの香り・辛さが味を引き立てます。ハタハタにはEPA (IPA)、DHAが豊富に含まれています。					<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 製造工程表</li> <li>○ 食品衛生監視票(点数 点)</li> <li>○ 食品衛生監視表</li> <li>○ 細菌検査表</li> <li>○ 非遺伝子組換え原料使用証明書</li> <li>○ 残留農薬証明書</li> <li>○ 放射能検査書( 無 )</li> <li>○ 冷凍食品協会認定( 無 )</li> <li>○ 冷凍食品協会認定年限 年 月 日 から 年 月 日まで</li> </ul>				
【調理法及び取扱上の留意点】									
170~180℃の油で約2分間で仕上がります。火の通りやすい魚ですので、長時間の加熱にご注意ください。									
					JAS規格格付けの表示(有・無)	有 ・ 無			
					HACCP認定(有・無)	有 ・ 無			
					ISO取得No.				

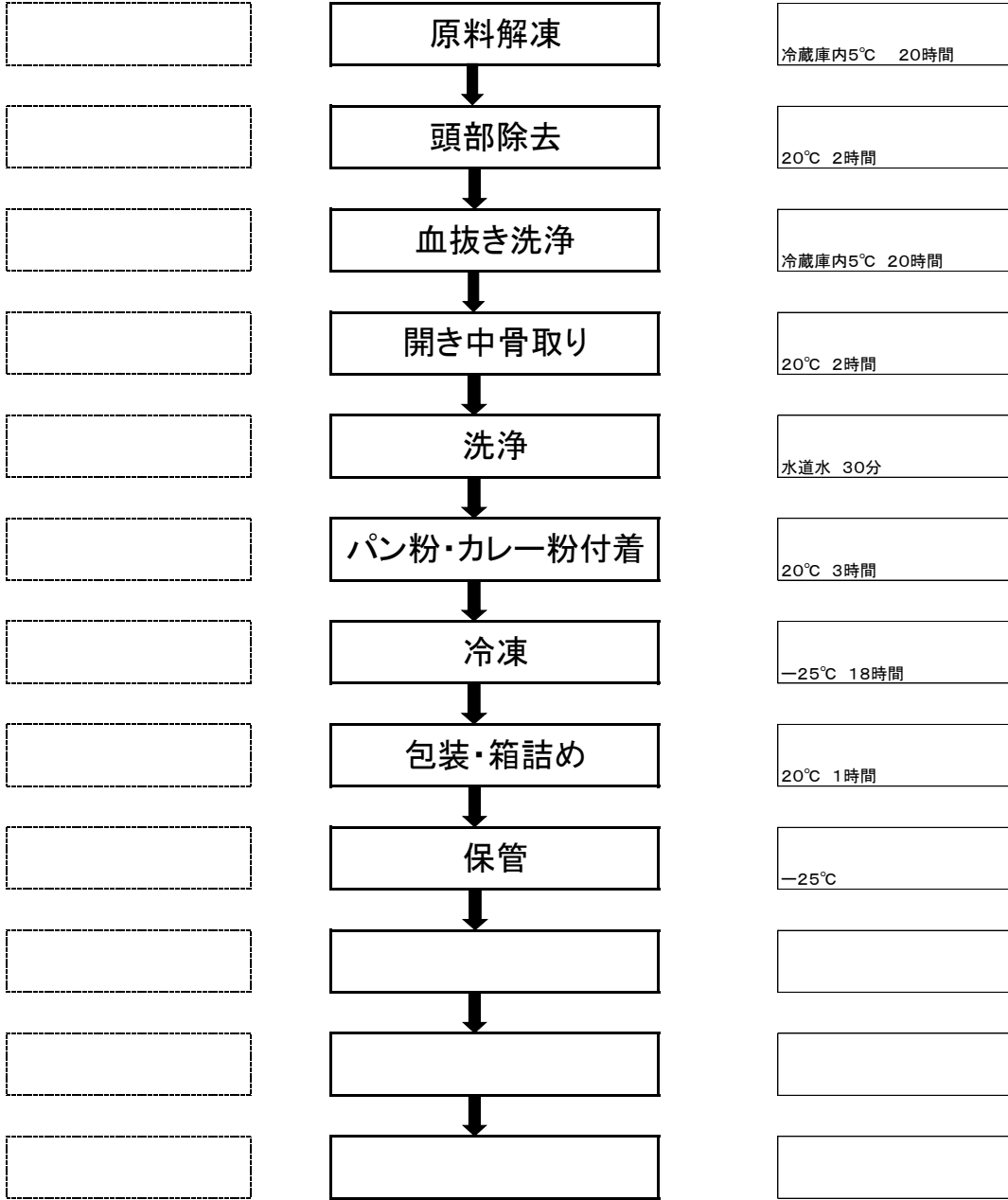
栄養成分(100g中)	五訂増補 実測値	O	原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	155.4	kcal	ハタハタ	49.30	男鹿				
水分	40.1	g	水	28.00					
たんぱく質	植物	g	小麦	17.50	アメリカ・カナダ・日本	小麦			
	動物	g	カレー粉	1.70	カナダ他				
	総量	10.7	g	植物性蛋白	1.20	アメリカ	大豆	大豆	分別
脂質	3.7	g	コーンフラワー	1.20	アメリカ		コーン	分別	
炭水化物	19.2	g	澱粉	0.70	アメリカ・カナダ・豪州	小麦			
灰分	1	g	食塩	0.20	日本				
ナトリウム	163.7	mg	イースト	0.20	日本				
カリウム	122	mg	なたね油	微量	カナダ他		なたね油	不分別	
カルシウム	29.3	mg	パーム油	微量	マレーシア他				
マグネシウム		mg	パーム核油	微量	マレーシア他				
リン	58.6	mg	ヤシ油	微量	フィリピン他				
鉄	0.2	mg	大豆油	微量	アメリカ他	大豆(数PPM未満)	大豆油	不分別	
亜鉛	0.3	mg	乳化剤	微量	日本	豚(蒸留)	乳化剤	分別	
ビタミンA	レチノール	9.8	μg	塩化アンモニウム	微量	ドイツ他			
	βカロテン当量		μg	硫酸カルシウム	微量	日本			
	レチノール当量	9.8	μg	L-アスコルビン酸	微量	インドネシア			
ビタミンB1		mg	α-アミラーゼ	微量	日本				
ビタミンB2	0.1	mg	硫酸マグネシウム	微量	日本				
ビタミンC		mg	食品素材(小麦粉)	微量	アメリカ他	小麦			
食物繊維	水溶性	g	(コーンスターチ)	微量	アメリカ他		コーンスターチ	不分別	
	不溶性	g	(精製塩)	微量	日本				
	総量	g	乳酸	微量	オランダ		乳酸	分別	
食塩相当量	0.4	g							
			合計(100%)	100.00					

公益財団法人秋田県学校給食会 様

ハタハタフライ(カレー味)

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 男鹿海洋物産有限公司

担当責任者 笹渕健一

TEL 0185-23-3393

FAX 0185-24-2880