

物資内訳書

提出日:

食品分類						商品コード	2010793				
品名	クレームブリュレ風プリン(乳・卵不使用(ホワイトデー))				総量	40g		調理形態			
規格	40個×4合				固形量			食品衛生法での区分	凍結前	加熱済	未加熱
					内容の個数				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	ト一ニチ株式会社				担当者						
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	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℃)							



【商品の特徴及び栄養的特徴】	【提出書類】									
<p>乳・卵不使用のプリンにローストしたシュガーをかけてクレームブリュレ風に仕上げました。ローストシュガーとプリンを相性よく仕上げました。100gあたり食物繊維6.0g、鉄分2.5mg強化したデザートです。</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) ○ 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 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	<table border="1"> <tr> <td>JAS規格格付けの表示(有・無)</td> <td>有</td> <td>無</td> </tr> <tr> <td>HACCP認定(有・無)</td> <td>有</td> <td>無</td> </tr> <tr> <td>ISO取得No.</td> <td colspan="2">ISO22000:2005</td> </tr> </table>	JAS規格格付けの表示(有・無)	有	無	HACCP認定(有・無)	有	無	ISO取得No.	ISO22000:2005	
JAS規格格付けの表示(有・無)	有	無								
HACCP認定(有・無)	有	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	96	kcal	豆乳	9.75	カナダ	大豆	大豆	非組換	
水分	71.3	g	ポリデキストロース	7.00	フランス、ベルギー		とうもろこし	不分別	
たんぱく質	植物	0.5	粉あめ	5.36	アメリカ、北海道、鹿児島、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯・大豆(非組換)		
	動物	0.0	グラニュー糖	4.88	北海道		甜菜	非組換	
総量	0.5	g	果糖	3.41	アメリカ		とうもろこし	不分別	
脂質	1.3	g	糖類加工品	2.47	オーストラリア、タイ、マレーシア、他		甜菜(非組換)、とうもろこし・大豆・果糖(不分別)		
炭水化物	26.7	g	かぼちゃペースト	1.95	北海道				
灰分	0.2	g	さつまいもペースト	1.46	鹿児島県、熊本県、他				
ナトリウム	3	mg	食用加工油脂	1.46	カナダ、オーストラリア、他		菜種(不分別)、馬鈴薯・とうもろこし(非組換)		
カリウム	47	mg	寒天加工品(粉あめ、寒天)	0.98	タイ、南米、地中海沿岸、他				
カルシウム	3	mg	増粘剤(加工でん粉)	0.98	タイ				アセチル化リン酸架橋デンプン
マグネシウム	3	mg	ゲル化剤(増粘多糖類)	0.86	日本		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換)		カラギナン、他
リン	15	mg	ピロリン酸第二鉄	0.27	日本				ピロリン酸第二鉄液
鉄	2.5	mg	香料	0.18	日本		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換)		カスタードパナフレーパー、他
亜鉛	Tr	mg	着色料(カラメル)	0.03	オーストラリア、日本		甜菜	非組換	カラメル色素
ビタミンA	レチノール	0	甘味料(ステビア)	φ	中国				ステビア
	βカロテン当量	78	(一部に大豆を含む)						
	レチノール活性当量	6	水	58.96					
ビタミンB1	0.01	mg							
ビタミンB2	Tr	mg							
ビタミンC	1	mg							
食物繊維	水溶性	-							
	不溶性	-							
	総量	6.0	g						
食塩相当量	Tr	g							
			合計(100%)	100.00					