様式 1

物 資 内 訳 書

食品分類	冷凍加工品			商品コード	
品 名	いわし紀州煮	総 量		調理形態	ボイル
		固形量		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
規 格	10個パック×10袋×2合	内容の個数	100個		

単価	g 数	パック	単位	単価(円)	備 考
	50g	10個パック	袋		たれ込み

販売者	太平商事株式会社		担当者	大澤伸介	
住 所	〒344-0042	埼玉県春日部市増戸804－1	電 話	048-763-1255	
製造者	株式会社トージツフーズ		担当者	田中敏郎	
住 所	〒541-0056	大阪市中央区久太郎町2丁目4番27号 堺筋本町TFビル7階	電 話	06-6267-7128	
製造工場名	株式会社トージツフーズ 栗東食品工場		担当者	小黒清人	
住 所	〒520-3023	滋賀県栗東市坊袋229	電 話	077-553-1163	

賞味期限	1年	保管	冷凍-18℃

【商品の特徴及び栄養的特徴】

日本・アメリカ他で獲れた真いわしのうろこ・内臓を処理して、国内弊社工場で骨まで食べられるよう加工し、従来のいわし煮付け(梅醤油味)に比較して、2倍の梅肉を使い、魚臭さを消し食べやすさを目的にしたものでなく、梅味付けを前面に出した商品に仕上げ、紀州梅を使用していることに因んで紀州煮という品名にしました。カルシュウムタップリ・不飽和脂肪酸タップリの食品です。

【調理方法及び取扱上の留意点】

冷凍真空パックのまま、沸騰したお湯の中に入れて、約10分程度ボイルし、開封してお召し上がりください。保存は、－18℃以下を厳守してください。また、直接外気が長時間商品に触れないようにしてください。

【提出書類】

- ○ 製造工程表(金属探知機)
- ○ 食品衛生監視票(点数94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 2月 12日 から 29年 11月 30日 まで

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

卵・乳・いか・えび・かに・牛肉・豚肉・鶏肉・さけ・さば・りんご・オレンジ・ゼラチン・ごま(工場コンタミ)

JAS規格格付けの表示(有・無)	有 ・ (無)
HACCP認定(有・無)	有 ・ (無)
ISO取得№	22000:2005

栄養成分(100g中)		七訂 実測値	○	原料配合(%) 原材料名	%	産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え 原材料	分別・不分別	食品添加物名
エネルギー		186	kcal	いわし	70.00	日本・アメリカ他				
水分		61.3	g			(千葉県、北海道、鳥取県、石川県、青森県他)				
たんぱく質	植物	0.5	g	砂糖	6.55	タイ・ｵｰｽﾄﾗﾘｱ他		甜菜	分別	
	動物	17.7	g			(大阪府、沖縄県、鹿児島県、北海道)				
	総量	18.2	g	みりん	6.27	タイ・日本他				
脂質		6.6	g			(徳島県、兵庫県)				
炭水化物		11.2	g	しょう油	6.00	アメリカ・インド他	小麦・大豆	大豆	分別	
灰分		2.7	g			(徳島県、北海道)				
ナトリウム		651	mg	梅肉	2.73	和歌山県他				
カリウム		281	mg	米でん粉	1.01	タイ・ベトナム他				
カルシウム		235	mg			(兵庫県)				
マグネシウム		30	mg	香辛料(ｶﾞｰﾘｯｸ・ｼﾞﾝｼﾞｬｰ・	0.10	アメリカ・インド他		とうもろこし	分別	
リン		221	mg	ﾎﾜｲﾄﾍﾟｯﾊﾟｰ)						
鉄		1.9	mg			(兵庫県、滋賀県、京都府、中国地方)				
亜鉛		1.7	mg	水	7.34					
ビタミンA	レチノール	6	μg							
	βカロテン当量	2	μg							
	レチノール活性当量	6	μg			※産地県名は製造地・加工地・購入地県名を記載している場合もございます				
ビタミンB1		0.09	mg			※原料事情により、原産国・原産地は変更になる場合もございます				
ビタミンB2		0.31	mg							
ビタミンC		0	mg							
食物繊維	水溶性	0	g							
	不溶性	0.1	g							
	総量	0.1	g							
食塩相当量		1.7	g							
				合計(100%)	100.00					

平成28年6月改正

公益財団法人 秋田県学校給食会