

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							
		固形量							
規格	10個パック×10袋×2合	調理形態	ポイル						
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考	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	
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】	【提出書類】
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。カルシウムタップリ・不飽和脂肪酸タップリの食品です。	<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94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 2月 12日 から 29年 11月 30日 まで
【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分程度ポイルし、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。	
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・ 無 HACCP認定(有・無) 有・ 無 ISO取得No. 22000:2005

栄養成分(100g中)	七訂 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	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	砂糖	6.55	タイ・オーストラリア他		甜菜	分別	
	動物	17.7			(大阪府、沖縄県、鹿児島県、北海道)				
	総量	18.2	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(ガーリック・ジンジャー・ホワイトペッパー)	0.10	アメリカ・インド他		とうもろこし	分別	
リン	221	mg			(兵庫県、滋賀県、京都府、中国地方)				
鉄	1.9	mg	水	7.34					
亜鉛	1.7	mg							
ビタミンA	レチノール	6							
	βカロテン当量	2							
	レチノール活性当量	6							
ビタミンB1	0.09	mg							
ビタミンB2	0.31	mg							
ビタミンC	0	mg							
食物繊維	水溶性	0							
	不溶性	0.1							
	総量	0.1							
食塩相当量	1.7	g							
			合計(100%)	100.00					