様式 1

物資内訳書

食品分類				商品コード	
品　名	かむカムこんにゃく　ホタテ味　給食用	総　量		調理形態	
		固形量			
規　格	2.5g×40食×15袋/cs	内容の個数	600食	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

単　価	g 数	パック	単位	単価(円)	備　考
	2.5g		個		

販売者	アスザックフーズ株式会社		担当者	横山雅敏	
住　所	〒382-0000	長野県須坂市大字米持293番地45	電　話	026-245-2531	
製造者	アスザックフーズ株式会社		担当者	横山雅敏	
住　所	〒382-0000	長野県須坂市大字米持293番地45	電　話	026-245-2531	
製造工場名	アスザックフーズ株式会社		担当者	横山雅敏	
住　所	〒382-0000	長野県須坂市大字米持293番地45	電　話	026-245-2531	

賞味期限	包装日より12カ月	保管	常温

【商品の特徴及び栄養的特徴】

こんにゃくに本格的なホタテの味を付け、乾燥させた噛み応えのあるこんにゃくチップです。

噛めば噛むほど旨味が広がります。化学調味料は使用しておりません。

【調理方法及び取扱上の留意点】

開封後はお早めにお召し上がりください。

【提出書類】

- ○ 製造工程表(金属探知機)
- ○ 食品衛生監視票(点数　91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

年　月　日から　年　月　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

えび・かに・小麦・卵・乳成分・アーモンド・いか・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

JAS規格格付けの表示(有・無)	有　・　(無)
HACCP認定(有・無)	有　・　(無)
ISO取得No.	FSSC22000、ISO14001

栄養成分(100g中)		七訂 実測値	
エネルギー		249	kcal
水分		9.7	g
たんぱく質	植物		g
	動物		g
	総量	4.1	g
脂質		0.1	g
炭水化物		79.7	g
灰分		6.4	g
ナトリウム		2100	mg
カリウム			mg
カルシウム			mg
マグネシウム			mg
リン			mg
鉄			mg
亜鉛			mg
ビタミンA	レチノール		μg
	βカロテン当量		μg
	レチノール活性当量		μg
ビタミンB1			mg
ビタミンB2			mg
ビタミンC			mg
食物繊維	水溶性		g
	不溶性		g
	総量	21.7	g
食塩相当量		5.3	g
糖質		58	g

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	遺伝子組換え 分別・不分別	食品添加物名
こんにゃく	82.91	日本				
こんにゃく粉(こんにゃく芋)		日本				
水酸化カルシウム(石灰石)		日本				水酸化カルシウム(凝固剤:キャリーオーバー)
水		日本				
還元水飴	12.44	タイ				
還元澱粉糖化物		タイ				
タピオカ澱粉(キャッサバ芋)		タイ				
水		タイ				
魚介エキス	4.15	日本				
ホタテエキス(ほたて)		日本				
食塩(海水)		日本				
デキストリン		日本				
ワキシートウモロコシ		アメリカ他		とうもろこし	分別	
酵母エキス	0.33	日本				
酵母エキス(酵母)		日本				
デキストリン(キャッサバ、甘藷)		日本、タイ				
食塩	0.17	日本				
海水		日本				
合計(100%)	100.00					

平成25年4月1日改定版

公益財団法人秋田県学校給食会