

# 物資内訳書

提出日:

食品分類					商品コード	2010719			
品名	こどもの日(かしわもち風プリン)				総量	40 g			
					固形量				
規格	40g × 40個 × 4合				内容の個数	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				
販売者	ト一ニ子株式会社				担当者	清野 和樹			
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			
製造者	ト一ニ子株式会社				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	ト一ニ子株式会社				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℃以下)					



【商品の特徴及び栄養的特徴】				【提出書類】			
<p>もっちり食感のプリンで、こどもの日の「柏餅」を表現しました。                  緑もちプリンは「柏葉」をイメージし、お餅を包んだような形状にしております。                  白もちプリンの下に、小豆ソースを入れた3層のプリンです。                  鉄分強化商品です。</p>				<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 製造工程表(金属探知機)</li> <li>○ 食品衛生監視票(点数98点)</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(有・無)</li> <li>○ 冷凍食品協会認定(有・無)</li> <li>○ 冷凍食品協会認定年限</li> </ul> H21年 5月12日 から R6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				無し		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	

栄養成分(100g中)	7訂計算値		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
	実測値	○	原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	101	kcal	粉あめ	7.69	アメリカ、北海道、鹿児島県、他		馬鈴薯・大豆(非組換え)、とうもろこし(不分別)		
水分	75.1	g	グラニュー糖	7.63	北海道		甜菜(非組換え)		
たんぱく質	植物	-	豆乳	3.75	カナダ	大豆	大豆(非組換え)		
	動物	-	あん(小豆、)	3.75	北海道				
脂質	0.9	g	砂糖、		オーストラリア、北海道、他		甜菜(非組換え)		
炭水化物	1.2	g	還元水飴)		アメリカ、北海道、宮崎県、鹿児島県、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換え)		
灰分	22.6	g	豆乳加工品	2.50	カナダ、マレーシア、アメリカ、他	大豆	大豆・とうもろこし(非組換え・不分別)、馬鈴薯(非組換え)		
ナトリウム	0.2	g	果糖	2.25	アメリカ		とうもろこし(不分別)		
カリウム	14	mg	食用加工油脂	0.13	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(非組換え)		
カルシウム	34	mg	緑茶(抹茶)	0.01	京都府				
マグネシウム	3	mg	安定剤(加工でん粉、ペクチン)	2.00	日本	ゼラチン	とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換え)	ヒドロキシプロピルデンプン、他	
リン	3	mg	ゲル化剤(増粘多糖類)	1.11	日本		とうもろこし・大豆(不分別)	ローカストビーンガム、他	
鉄	18	mg	増粘剤(加工でん粉)	0.90	タイ			アセチルヒリン酸架橋デンプン	
亜鉛	1.2	mg	香料	0.42	日本		とうもろこし(不分別)	バニラフレーバー、他	
ビタミンA	レチノール	0	着色料(紅花黄、クチナン)	0.06	日本		とうもろこし(不分別)	ベニバナ黄色素、他	
	βカロテン当量	3	クエン酸第一鉄Na	0.01	日本			クエン酸第一鉄ナトリウム	
ビタミンB1	レチノール活性当量	Tr	水	67.79					
ビタミンB2		Tr							
ビタミンC		Tr							
食物繊維	水溶性	0.4							
	不溶性	0.1							
食塩相当量	総量	0.7							
		0.04							
合計(100%)			100.00						