様式 1

物資内訳書

提出日:

食品分類				商品コード	2010718
品　名	こどもの日（かしわもっちりプリン）	総　量	40g	調理形態	
		固形量			
規　格	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		担当者	
住　所	〒	電　話	
製造者	トーニチ株式会社	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	トーニチ株式会社	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】

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。

【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

【提出書類】

- ○ 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

JAS規格格付けの表示(有・無)	有 ・ 無
HACCP認定（有・無）	有 ・ 無
ISO取得№	ISO22000:2005

栄養成分（100g中）		7訂計算値	○
		実測値	
エネルギー		101	kcal
水分		75.1	g
たんぱく質	植物	−	g
	動物	−	g
	総量	0.9	g
脂質		1.2	g
炭水化物		22.6	g
灰分		0.2	g
ナトリウム		14	mg
カリウム		34	mg
カルシウム		3	mg
マグネシウム		2	mg
リン		18	mg
鉄		1.2	mg
亜鉛		Tr	mg
ビタミンA	レチノール	0	μg
	βカロテン当量	3	μg
	レチノール活性当量	Tr	μg
ビタミンB1		Tr	mg
ビタミンB2		Tr	mg
ビタミンC		Tr	mg
食物繊維	水溶性	−	g
	不溶性	−	g
	総量	0.7	g
食塩相当量		Tr	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
粉あめ	7.69	アメリカ、北海道、鹿児島県、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯・大豆(非組換)		
グラニュー糖	7.63	北海道		甜菜	非組換	
豆乳	3.75	カナダ	大豆	大豆	非組換	
あん（小豆、	3.75	北海道				
砂糖、		オーストラリア、北海道、他		甜菜	非組換	
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）		
豆乳加工品	2.50	カナダ、マレーシア、アメリカ、他	大豆	馬鈴薯（非組換）、大豆・とうもろこし(不分別・非組換)		
果糖	2.25	アメリカ		とうもろこし	不分別	
油脂加工食品	0.13	カナダ、オーストラリア、インドネシア、他		菜種（不分別）、馬鈴薯・とうもろこし（非組換）		
緑茶（抹茶）	0.01	京都府				
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）		ヒドロキシプロピルデンプン、他
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
増粘剤（加工でん粉）	0.90	タイ				アセチル化リン酸架橋デンプン
香料	0.42	日本		とうもろこし	不分別	バニラフレーバー、他
着色料（紅花黄、クチナシ）	0.06	日本		とうもろこし	不分別	ベニバナ黄色素、他
クエン酸第一鉄Na	0.01	日本				クエン酸第一鉄ナトリウム
（原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む））						
水	67.79					
合計(100%)	100.00					

平成29年12月27日改定版

学校給食会

承認	確認者(品証)	確認者（開発）	作成者