

物資内訳書

提出日:平成25年2月13日

食品分類	米粉めん				商品コード						
品名	秋田県産米粉めん				総量	1kg					
					固形量	同上					
規格	1kg(幅3mm×長さ10cm)				内容の個数	1					
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考	調理形態 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					
	1000										
販売者	農事組合法人りぞねっと				担当者	齋藤隆幸					
住所	〒999-5312	山形県最上郡真室川町大字新町379			電話	0233-62-4456					
製造者	農事組合法人りぞねっと				担当者	齋藤隆幸					
住所	〒999-5312	山形県最上郡真室川町大字新町379			電話	0233-62-4456					
製造工場名	農事組合法人りぞねっと				担当者	齋藤隆幸					
住所	〒999-5312	山形県最上郡真室川町大字新町379			電話	0233-62-4456					
賞味期限						6ヶ月	保管	直射日光を避け室温(1~30℃)で保存			
【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】					
「無添加」「無小麦粉」の麺です。小麦の麺では味わえない「もちもち」「つるつる」とした食感の麺です。茹で上がりが早く、茹で伸びしにくい麺です。常温で6ヶ月の保存が可能です。						○ 製造工程表(金属探知機) ○ 食品衛生監視票(点数 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					
【調理方法及び取扱上の留意点】											
熱湯で1分程度で茹で上がります。その後冷水で洗い水切りを実施。様々な具材と合わせやすいため、和・洋・中色々な調理法が可能です。											
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・ <input checked="" type="radio"/> 無			
						HACCP認定(有・無)		有・ <input checked="" type="radio"/> 無			
						ISO取得No.					



栄養成分(100g中)	五訂増補 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	220	kcal	米粉	80.00	秋田				
水分	47.5	g	馬鈴薯澱粉	20.00	北海道				
たんぱく質	植物	2.6							
	動物								
	総量	2.6							
脂質	1	g							
炭水化物	48.6	g							
灰分	0.3	g							
ナトリウム	1	mg							
カリウム	48	mg							
カルシウム	4	mg							
マグネシウム	12	mg							
リン	51	mg							
鉄	1	mg							
亜鉛	0.4	mg							
ビタミンA	レチノール								
	βカロテン当量								
	レチノール当量								
ビタミンB1	0.04	mg							
ビタミンB2	0.01	mg							
ビタミンC		mg							
食物繊維	水溶性	0.3							
	不溶性								
	総量	0.3							
食塩相当量	0	g							
			合計(100%)	100.00					