


# 物資内訳書

|   |                             |  |  |  |  |  |  |              |     |  |
|---|-----------------------------|--|--|--|--|--|--|--------------|-----|--|
| 食品分類  |                             |  |  |  |  | 商品コード  |  |              |     |  |
| 品名  | 根菜入りメンチカツ(レンコンのせ)           |  |  |  |  | 総量   | 調理形態 油調  |              |     |  |
|   |                             |  |  |  |  | 固形量  |  |              |     |  |
| 規格  | 50g(100×2合)/60g(100×2合)     |  |  |  |  | 内容の個数  | 食品衛生法での区分  |              |     |  |
|   |                             |  |  |  |  |  | 凍結前  | 加熱済          | 未加熱 |  |
| 単価  | 50g(100×2合)/60g(100×2合)     |  |  |  |  |  | 喫食事  |              |     |  |
|   |                             |  |  |  |  |  | 加熱   | 未加熱          |     |  |
| 販売者   | 株式会社ピアット                    |  |  |  |  | 担当者  |  |              |     |  |
|   | 住所 〒335-0034 埼玉県戸田市笹目1-41-4 |  |  |  |  |  |  |              |     |  |
| 住所  | 〒430-0823 静岡県浜松市南区河輪町413-2  |  |  |  |  | 担当者  | 小沼 義明  |              |     |  |
|   | 製造工場名 同上                    |  |  |  |  |  | 電話   | 053-426-1528 |     |  |
| 賞味期限  | 住所 〒                        |  |  |  |  | 担当者  |  | 1年 保管 -18℃以下 |     |  |
|   | 電話                          |  |  |  |  |  |  |              |     |  |
| 【商品の特徴及び栄養的特徴】  |                             |  |  |  |  | 【提出書類】   |  |              |     |  |
| 徳島県産レンコンスライスをメンチカツに乗せました。レンコンの歯応えをそのまま楽しめます。レンコンは風邪予防のビタミンCを多く含んでいます。 |                             |  |  |  |  | <input type="checkbox"/> 製造工程表(金属探知機)<br><input type="checkbox"/> 食品衛生監視票(点数 94 点)<br><input type="checkbox"/> 食品衛生監視表<br><input type="checkbox"/> 細菌検査表<br><input type="checkbox"/> 非遺伝子組換え原料使用証明書<br><input type="checkbox"/> 残留農薬証明書<br><input type="checkbox"/> 放射能検査書(有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> )<br><input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> )<br><input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定年限<br>平成26年7月7日 から 平成29年7月31日 まで |  |              |     |  |
| 【調理方法及び取扱上の留意点】   |                             |  |  |  |  |  |  |              |     |  |
| 冷凍状態から180℃の揚げ油にて4分～5分油調してください。  |                             |  |  |  |  |  |  |              |     |  |
| 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                     |                             |  |  |  |  | 小麦・卵・乳・えび・大豆・いか・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・セラチン・さけ<br>JAS規格格付けの表示(有・無) 有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/><br>HACCP認定(有・無) 有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/><br>ISO取得No.  |  |              |     |  |

| 栄養成分(100g中) | 五訂増補<br>実測値 | O    | 原料配合(%)  |          | 産地     | アレルギー物質<br>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       | 188         | kcal | 豚肉       | 30.2     | 愛知県    | 豚肉               |        |        |        |
| 水分          | 59.4        | g    | れんこん     | 10.3     | 徳島県    |                  |        |        |        |
| たんぱく質       | 植物          | 5.4  | 鶏肉       | 7.9      | 宮崎県    | 鶏肉               |        |        |        |
|             | 動物          | 7.4  | 玉葱       | 6.9      | 北海道    |                  |        |        |        |
|             | 総量          | 12.8 | 粒状大豆蛋白   | 4.4      | アメリカ   | 大豆               | 大豆     | 分別     |        |
| 脂質          | 7.2         | g    | ごぼう      | 4.2      | 青森県    |                  |        |        |        |
| 炭水化物        | 19          | g    | にんじん     | 2.7      | 愛知県    |                  |        |        |        |
| 灰分          | 1.6         | g    | 砂糖       | 2.1      | タイ     |                  | てん菜    | 分別     |        |
| ナトリウム       | 289         | mg   | 食塩       | 0.3      | 兵庫県    |                  |        |        |        |
| カリウム        | 300         | mg   | こしょう     | 0.1      | インドネシア |                  |        |        |        |
| カルシウム       | 27          | mg   | (つなぎ)    |          |        |                  |        |        |        |
| マグネシウム      | 35          | mg   | パン粉      | 2.2      | アメリカ   | 小麦・大豆            | 大豆     | 分別     |        |
| リン          | 146         | mg   | 馬鈴薯澱粉    | 1.6      | 北海道    |                  | ばれいしょ  | 分別     |        |
| 鉄           | 0.9         | mg   | (衣)      |          |        |                  |        |        |        |
| 亜鉛          | 1.1         | mg   | パン粉      | 14.5     | アメリカ   | 小麦・大豆            | 大豆     | 分別     |        |
|             | レチノール       | 4    | μg       | 小麦粉      |        | アメリカ             | 小麦     |        |        |
| ビタミンA       | βカロテン当量     | 233  | μg       | 大豆蛋白     |        | ブラジル             | 大豆     | 大豆     | 分別     |
|             | レチノール当量     | 23   | μg       | とうもろこし澱粉 | 6.2    | アメリカ             |        | とうもろこし | 分別     |
| ビタミンB1      | 0.35        | mg   | 菜種油脂     |          | カナダ    |                  | なたね    | 不分別    |        |
| ビタミンB2      | 0.09        | mg   | 食塩       |          | 日本     |                  |        |        |        |
| ビタミンC       | 3           | mg   | 水        | 6.4      | 静岡県    |                  |        |        |        |
| 食物繊維        | 水溶性         | 0.7  | g        |          |        |                  |        |        |        |
|             | 不溶性         | 1.4  | g        |          |        |                  |        |        |        |
| 食塩相当量       | 2.1         | g    | 総量       | 2.1      | g      |                  |        |        |        |
|             | 0.7         | g    |          |          |        |                  |        |        |        |
|             |             |      | 合計(100%) | 100.00   |        |                  |        |        |        |