様式 1

物 資 内 訳 書

食品分類				商品コード	
品　名	紅白大福(桜柄)	総　量	4.8キログラム	調理形態	自然解凍
		固形量			
規　格	20g ／ 40個×6袋入り	内 容 の個数	240個入	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	備　考

販売者	株式会社　ピアット	担当者	谷川　善教
住　所	〒 335 － 0034　埼玉県戸田市笹目1-41-4	電　話	048-422-0081
製造者	野口食品　株式会社	担当者	青山　智子
住　所	〒 441 － 8077　愛知県豊橋市神野新田町字ヘノ割41番地の1	電　話	0532-31-4718
製造工場名	野口食品　株式会社　本社工場	担当者	青山　智子
住　所	〒 441 － 8077　愛知県豊橋市神野新田町字ヘノ割41番地の1	電　話	0532-31-4718

賞味期限	366日	保管	冷凍(-18℃以下)

【商品の特徴及び栄養的特徴】

ピンクは天然着色ビートレッドで着色した生地にこしあんを、白は無着色の生地で白あんを包んであります。安全で衛生的なポリプロピレン製の桜柄フィルムで包装した二色の小さな一口サイズの大福です。春の卒業、入学などの新しい門出をお祝いする行事食に最適です。

【調理方法及び取扱上の留意点】

自然解凍でご使用ください。中心部がやわらかくなったら、お召し上がりください。いったん解けたものを再び凍らせると品質が変わることがあります。解凍後は生ものですので、その日のうちにすみやか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 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 2014年7月9日から2017年6月30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	卵・乳・小麦・くるみ	JAS規格格付けの表示(有・無) 有 ・ 無
		HACCP認定 (有・無) 有 ・ 無
		ISO取得 No.

栄養成分(100g中)		7訂 実測値	○
エネルギー		228	kcal
水分		44.4	g
たんぱく質	植物	3.8	g
	動物	0	g
	総量	3.8	g
脂質		0.5	g
炭水化物		51.1	g
灰分		0.2	g
ナトリウム		4	mg
カリウム		37	mg
カルシウム		13	mg
マグネシウム		15	mg
リン		44	mg
鉄		0.8	mg
亜鉛		0.5	mg
ビタミンA	レチノール	0	μg
	βカロテン当量	0	μg
	レチノール当量	0	μg
ビタミンB1		0.03	mg
ビタミンB2		0.01	mg
ビタミンC		0	mg
食物繊維	水溶性	0.1	g
	不溶性	1.7	g
	総量	1.8	g
食塩相当量		0	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	分別・不分別	食品添加物名
あん	29.7					
金時		北海道				
大手亡		北海道				
白いんげん豆		ﾐｬﾝﾏｰ、米国、日本等				
砂糖(ビート)		北海道		ビート	分別	
寒天		チリ				
上新粉	29.41	国産				
砂糖	7.34					
サトウキビ		タイ、ﾌｨﾘﾋﾟﾝ、沖縄県、鹿児島県				
ビート		北海道		ビート	分別	
もち粉	3.70	愛知県、北海道				
でんぷん	0.99	北海道		馬鈴薯	分別	
酵素(大豆由来)	0.68					β-アミラーゼ
トウモロコシ		米国他		トウモロコシ	不分別	
大豆		国産、米国	大豆	大豆	分別	
着色料(ビートレッド)	0.04					赤ビート色素
ﾋﾞｰﾄ		フランス		ビート	分別	
キャッサバ		東南ｱｼﾞｱ				
仕込み水(市水)	28.14	愛知県豊橋市				
合計(100%)	100.00					

平成28年6月改正

公益財団法人秋田県学校給食会