物資内訳書

食品	分類							商品コード			
品	名	七夕デザ	 ート(満天ゼリー	-(レモン	ソーダ味))	総量	40g	調理形態			
						固形量内容の		食品衛生法	凍結前	・加熱済)	未加熱
			40g×40個	×4合		個数		での区分	喫食事	加热角加熱	・未加熱
規	格					III 35人		(小区)	テスチ	NHW.	УКЛИЯТ
		g 数	パック	単位	単価(円)	備	考				
崩	価										(AKTU)
										A	
服長	老者	トーーチ	株式会社			担当者	鈴木裕斗				
HX.5	L/H	1 — //	1			五二百	1-145/41				
住	所	〒960-0101	福島県福島市瀬	手町字新	田中通1-3	電話	024-552-2161				
製油	昔者	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	C場名	トーニチ	 株式会社			担当者	本田敏之				
住		∓960-0101	T960-0101			電話	024-552-2161	賞味期限	12ヶ月	保管	冷凍(-18℃以下)
	//										
			後後的特徴							【提出	書類】
			層がソーダゼリー ミ肉 行きしなり				0		○ 製造工程表		
上 僧 。 織 姫 。	こ下暦 レ彦星	かとい底例が	バ奥行きとなり、七 ・星型ナタデココ	シアの広人と天の川に	は仪空を忘わ 見立てたりん	セまり。 ご果肉で	七夕を表現しまし	た。	○ 食品衛生監○ 食品衛生監)
1774742			,	- , - , .,	, ,,_,,	->111.4		. =0	○ 展前衛生監		
									○ 株園保量数○ 非遺伝子組封		明書
【誹	理方	法及び取扱	及上の留意点】		○ 残留農薬証明書						
			がりください。						〇 放射能検査	書(有・無	
									○ 冷凍食品協		•無)
									○ 冷凍食品協		los Holene
									平成21年5月12日 JAS規格格付けの表表		
	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					いる場	無1	L	HACCP認定(有·無)	1/17 207/	有(無)
合のこ	アレル	ギー物質を記	2人のこと				2777		ISO取得No.		FSSC22000
			1.34		로 씨 로 스 /০/\				地トラ	on Ma	

										1 550222000
栄養成分(100g中)		七訂	0	原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		
		八訂						国 ++ 水(0 Pd 0 Pd	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		87	kcal	グラニュー糖(国内製造)	13.15	北海道		甜菜(非	組換)	
水分		77.2	g	ナタデココシロップ漬け	10.00	フィリピン、マレーシア、他		とうもろこし	(非組換)	
	植物	_	g	りんご果肉	6.50	青森県、他	りんご	とうもろこし	(非組換)	
たんぱく質	動物	_	g	果糖	4.00	アメリカ		とうもろこし	(不分別)	
	総量	0	g	水あめ	1.95	アメリカ、タイ、他		とうもろこし・大豆(不分)	別)、馬鈴薯(非組換)	
脂質		Tr	g	ぶどう糖果糖液糖	0.75	ア刈カ、他		とうもろこし(不分別)	、馬鈴薯(非組換)	
炭水化物		22.5	g	レモン果汁	0.45	アルゼンチン				7倍濃縮
灰分		0.3	g	ゲル化剤(増粘多糖類)	1.02	日本		とうもろこし・大豆(不分)	別)、馬鈴薯(非組換)	カラギナン、他
ナトリウム		66	mg	香料	0.39	日本		とうもろこし	(不分別)	ソーダエッセンス、他
カリウム		6	mg	酸味料	0.37	オーストリア		とうもろこし・甜	菜(非組換)	クエン酸ナトリウム、クエン酸
カルシウム		Tr	mg	着色料(クチナシ、紅花黄)	0.06	日本		とうもろこし	(非組換)	クチナシ青色素
マグネシウ	4	Tr	mg	クエン酸第一鉄Na	0.01	日本				クエン酸第一鉄ナトリウム
リン		1	mg	水	61.35					
鉄		1.2	mg							
亜鉛		Tr	mg							
	レチノール	0	μ g							
ビタミンA	βカロテン当量	1	μ g							
	レチノール活性当量	Tr	μ g							
ビタミンB1		Tr	mg							
ビタミンB2		Tr	mg							
ビタミンC		1	mg							
	水溶性	Tr	g							
食物繊維	不溶性	Tr	g							
	総量	0.4	g							
食塩相当量		0.2	g							
				合計(100%)	100.00					

公益財団法人秋田県学校給食会 様

七タデザート(満天ゼリー(レモンソーダ味)) 製造工程表

※ 工程中の加熱温度、時間を明記のこと

	(レモンゼリー仕込み)	_	
	果糖・グラニュ―糖・ゲル化剤・酸味料 粉体混合		
	温水・水あめ 加熱・撹拌・溶解		
	粉体投入 加熱·撹拌·溶解		撹拌しながら粉体投入し、 83~88℃ 5~10分撹拌・保持
	送液]	
[メッシュストレーナー]]	40メッシュ
	レモン果汁・酸味料・香料]]	
[混合] 1	香味・性状・B×の
	調合液検査]	確認
	りんご果肉 混合		
	送液		
	マグネットフィルター		8000 ガウスマグネット
<u></u>	(ソーダゼリー仕込み) グラニュー糖・ゲル化剤・酸味料		[
	粉体混合 温水 - 液糖 - 果糖		
	加熱・撹拌・溶解		
	粉体投入 加熱・撹拌・溶解		搅拌しながら粉体投入し、 83~88℃ 5~10分搅拌・保持
	着色料・レモン果汁・酸味料・強化剤・香料・着色料 混合		
	調合液検査		香味・性状・B×の 確認
	送液		
	メッシュストレーナー		40メッシュ
	マグネットフィルター]	8000 ガウスマグネット
	ナタデココ充填		
自動充填シール機	レモンゼリー液充填		充填液温 65℃~70℃
自動充填シール機	ソーダゼリー液充填]	充填液温 70℃~75℃
ウェイトチェッカー	重量検査]	
	冷却		
急速凍結機	急速凍結]	庫内温度 ―20℃以下
金属探知機	金属検査]	Feφ 1.2mm, Susφ 2.0mm
	検品 - 箱詰]	
	製品検査		品質衛生最終検査
	冷凍保管]	-18°C以下
	出荷	1	

製造工場名 トーニチ株式会社

担当責任者 本田敏之

TEL 024-552-2161

FAX 024-553-1163