

物資内訳書

食品分類	冷凍果実(無加熱摂取冷凍食品)				商品コード					
品名	SNF フレッシュマンゴー			総量	9.6キログラム	調理形態	自然解凍			
				固形量	40g					
規格	40g×40ヶ×6袋			内容の個数	40ヶ	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					
			個							
販売者	株式会社SN食品研究所			担当者	本社営業部					
住所	〒559-0007	大阪市住之江区粉浜西二丁目3番34号			電話	06-6674-1731				
製造者	株式会社ナカシン冷食			担当者	中尾 好伸					
住所	〒899-2101	鹿児島県いちき串木野市湊町2700-1			電話	0996-36-4241				
製造工場名	株式会社ナカシン冷食			担当者	中尾 好伸					
住所	〒899-2101	鹿児島県いちき串木野市湊町2700-1			電話	0996-36-4241				
賞味期限						1年6か月	保管	冷凍(-18℃以下)		
【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】				
フィリピン産の完熟したマンゴー(カラバオ種)をスティックカットにして急速凍結しました。平均糖度が約16度と甘い冷凍マンゴーです。						<input type="checkbox"/> 製造工程表(金属探知機) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視票(点数 97点) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視表 <input type="checkbox"/> 細菌検査表 <input type="checkbox"/> 非遺伝子組換え原料使用証明書 <input type="checkbox"/> 残留農薬証明書 <input type="checkbox"/> 放射能検査書(有・無) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(有・無) <input type="checkbox"/> 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】										
自然解凍をして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						無				
						JAS規格格付けの表示(有・無)		有・無		
						HACCP認定(有・無)		有・無		
						ISO取得No.		ISO22000:2005		



栄養成分(100g中)	七訂 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	64	kcal	マンゴー	100.00	フィリピン共和国	該当なし			
水分	82.0	g							
たんぱく質	植物	0.6							
	動物	0.0							
	総量	0.6							
脂質	0.1	g							
炭水化物	16.9	g							
灰分	0.4	g							
ナトリウム	1	mg							
カリウム	170	mg							
カルシウム	15	mg							
マグネシウム	12	mg							
リン	12	mg							
鉄	0.2	mg							
亜鉛	0.1	mg							
ビタミンA	レチノール	0							
	βカロテン当量	610							
	レチノール活性当量	51	μg						
ビタミンB1	0.04	mg							
ビタミンB2	0.06	mg							
ビタミンC	20	mg							
食物繊維	水溶性	0.6							
	不溶性	0.7							
	総量	1.3	g						
食塩相当量	0.0	g							
			合計(100%)	100.00					