

物資内訳書

食品分類	無加熱摂取冷凍和菓子				商品コード			
品名	三二柏餅			総量	6000g	調理形態	自然解凍	
				固形量	30g			
規格	30g×40個×5			内容の個数	40個×5	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)				
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 港製菓			担当者	山田 祐輔			
住所	〒950-0041	新潟市東区臨港町3丁目4609-9		電話	025-270-3710			
製造工場名	株式会社 港製菓			担当者	工場長 楠本 日出夫			
住所	〒950-0041	新潟市東区臨港町3丁目4609-9		電話	025-270-3710			
					賞味期限	365日	保管	要冷凍-18℃以下
【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】		
<p>子供の成長を願って食された端午の節句の伝統的な和菓子です。国産の小豆を使用したこしあんで30gの一口サイズです。個包装しておりますので御取扱いやすく又、個包装後、二次殺菌を行っておりますので衛生面で学校給食に最適です。なお、今年度よりアレルギーフリーの規格へ変更かけておりますので、安全・安心に食していただけます。</p>						<ul style="list-style-type: none"> ○ 製造工程表(金属探知機) ○ 食品衛生監視票(点数 97 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】								
自然解凍した後、柔らかくなりましたらお召し上がりください。								
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				乳、小麦、クルミ、大豆、ごま、もも、りんご		JAS規格格付けの表示(有・無)	有・無	
						HACCP認定(有・無)	有・無	
						ISO取得No.	ISO22000S	

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	250	kcal	上新粉	28.800	新潟・山形・秋田・富山・石川・福井・北海道				
水分	37.4	g	砂糖	19.588	北海道	甜菜	非GM		
たんぱく質	植物	4.7	小豆	14.284	北海道				
	動物	0.0	麦芽糖	4.212	アメリカ他	とうもろこし	不分別		
脂質	0.6	g			日本	じゃがいも	非GM		
炭水化物	56.6	g	還元水あめ	2.632	タイ				
灰分	0.7	g	食塩	0.044	日本(香川)				
ナトリウム	29	mg	酵素製剤	0.288					β-アミラーゼ
カリウム	240	mg			アメリカ他	とうもろこし	不分別/非GM		
カルシウム	12	mg			日本	じゃがいも	非GM		
マグネシウム	24	mg	配合水	30.152	日本				
リン	78	mg	柏葉(化粧用)	-	中国				
鉄	1.0	mg							
亜鉛	0.6	mg							
ビタミンA	レチノール	0							
	βカロテン当量	1							
	レチノール活性当量	0							
ビタミンB1	0.09	mg							
ビタミンB2	0.03	mg							
ビタミンC	0	mg							
食物繊維	水溶性	0.2							
	不溶性	2.5							
	総量	2.7							
食塩相当量	0.1	g							
			合計(100%)	100.00					