

物資内訳書

食品分類					商品コード					
品名	ミニ桜餅【港製菓】				総量	調理形態				自然解凍
					固形量					
規格	30g×40個×5				内容の個数	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	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				
					賞味期限	365日	保管	冷凍(-18℃以下)		



【商品の特徴及び栄養的特徴】					【提出書類】				
<p>カナダ小豆を使用した、淡いピンク色の桜餅です。安心してお召し上がりいただけるよう、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的です。やさしい甘さの生地と素朴なこしあんのバランスをお楽しみ下さい。</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 				
【調理方法及び取扱上の留意点】									
自然解凍して柔らかくなりましたら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					乳成分、小麦、クルミ、大豆、りんご、ごま		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	237	kcal	もち米(国産)	20.93	新潟				
水分	40.9	g	小豆	15.51	カナダ				
たんぱく質	植物	4.5	砂糖	15.35	日本(北海道)		甜菜	非GM	
	動物	0	麦芽糖	11.86	アメリカ他		とうもろこし	不分別	
脂質	0.6	g	水あめ	1.40	アメリカ他		馬鈴薯	分別	
炭水化物	53.2	g	塩蔵桜葉(桜葉、食塩)	1.15	日本(静岡)他		とうもろこし	非GM	
灰分	0.8	g	食塩	0.05	香川		てん菜	非GM	
ナトリウム	92	mg	着色料(クチナシ色素)	0.04	台湾		とうもろこし	不分別	クチナシ色素
カリウム	253	mg					とうもろこし	非GM	
カルシウム	13	mg					てん菜	非GM	
マグネシウム	26	mg							
リン	75	mg	上水道水	33.71	日本(新潟)				
鉄	0.9	mg							
亜鉛	0.7	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	2.7							
	総量	2.9							
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

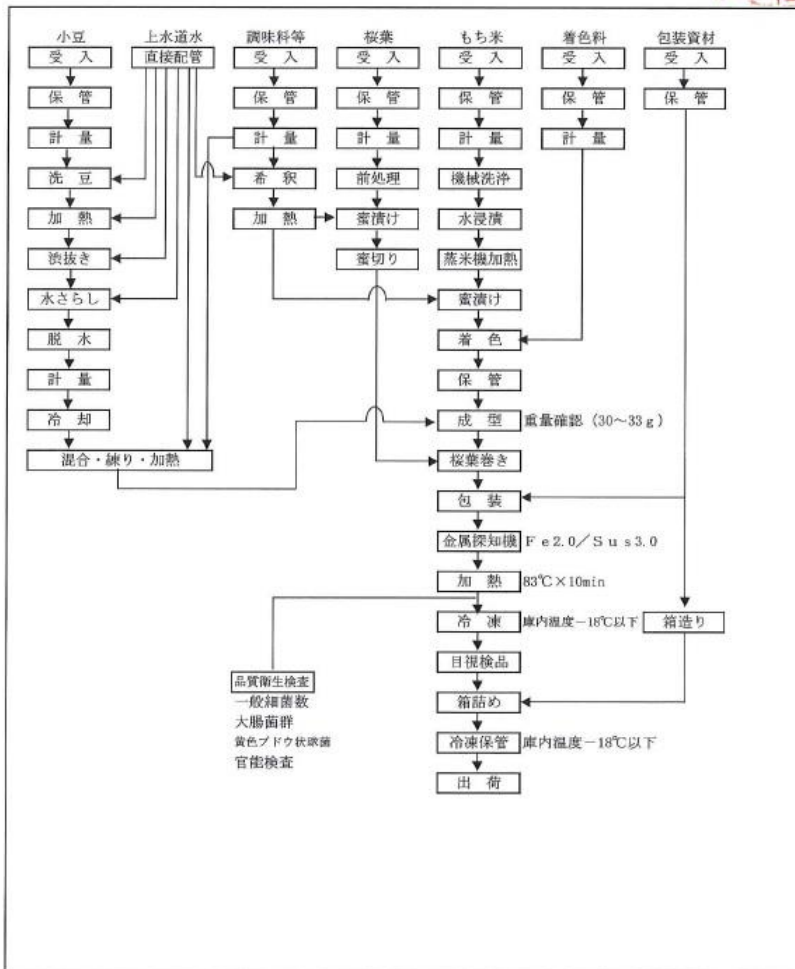
ミニ桜餅【港製菓】

製造工程表

※ 工程中の加熱温度、時間を明記のこと

製造工程表

商品名	ミニ桜餅	作成日	2019年9月26日
製造工場名	株式会社 港製菓 本社工場	社名	株式会社 港製菓



製造工場名 株式会社港製菓

担当責任者 山田 祐輔

TEL 025-270-3710

FAX 025-270-3720