

# 物資内訳書

食品分類					商品コード				
品名	秋田県産おろしにんにく				調理形態				
規格	200g 500g				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				
	200g		袋						
	500g		袋						
販売者	株式会社 元氣屋			担当者	中嶋ひとみ				
住所	018-3301	秋田県北秋田市綴子字糠沢上谷地444-1		電話	0186-84-8056				
製造者	株式会社 元氣屋			担当者	佐藤 展子				
住所	018-3301	秋田県北秋田市綴子字糠沢上谷地444-1		電話	0186-84-8056				
製造工場名	株式会社元氣屋食品加工工場			担当者	佐藤 展子				
住所	018-3301	秋田県北秋田市綴子字田中40-2		電話	0186-67-8229				
						賞味期限	360日	保管	冷凍
【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】			
<p>・秋田しらかみにんにくをすぐ調理できるようペースト状にしています。</p> <p>・秋田しらかみにんにくは糖度は38~40度と高く甘み旨味が強いのが特徴です。</p>						<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 点) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視表 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> <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】									
解冻後しばらくすると、色が若葉色に変わってきます(緑変)が品質に問題なく風味旨味ともに変わりませんがお早めにお使いください。又、熱を加えますと若干色が変わることもあります。									
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						JAS規格格付けの表示(有・無)	有・無 <input checked="" type="checkbox"/>		
						HACCP認定(有・無)	有・無		
						ISO取得No.			



栄養成分(100g中)	七訂		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
	実測値		原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	136	kcal	にんにく	100.00	秋田県				
水分		g	(あきたしらかみにんにく)						
たんぱく質	植物	6.4							
	動物								
	総量	6.4							
脂質	0.9	g							
炭水化物	27.5	g							
灰分		g							
ナトリウム		mg							
カリウム		mg							
カルシウム		mg							
マグネシウム		mg							
リン		mg							
鉄		mg							
亜鉛		mg							
ビタミンA	レチノール								
	βカロテン当量								
	レチノール活性当量								
ビタミンB1		mg							
ビタミンB2		mg							
ビタミンC		mg							
食物繊維	水溶性								
	不溶性								
	総量								
食塩相当量		g							
			合計(100%)	100.00					

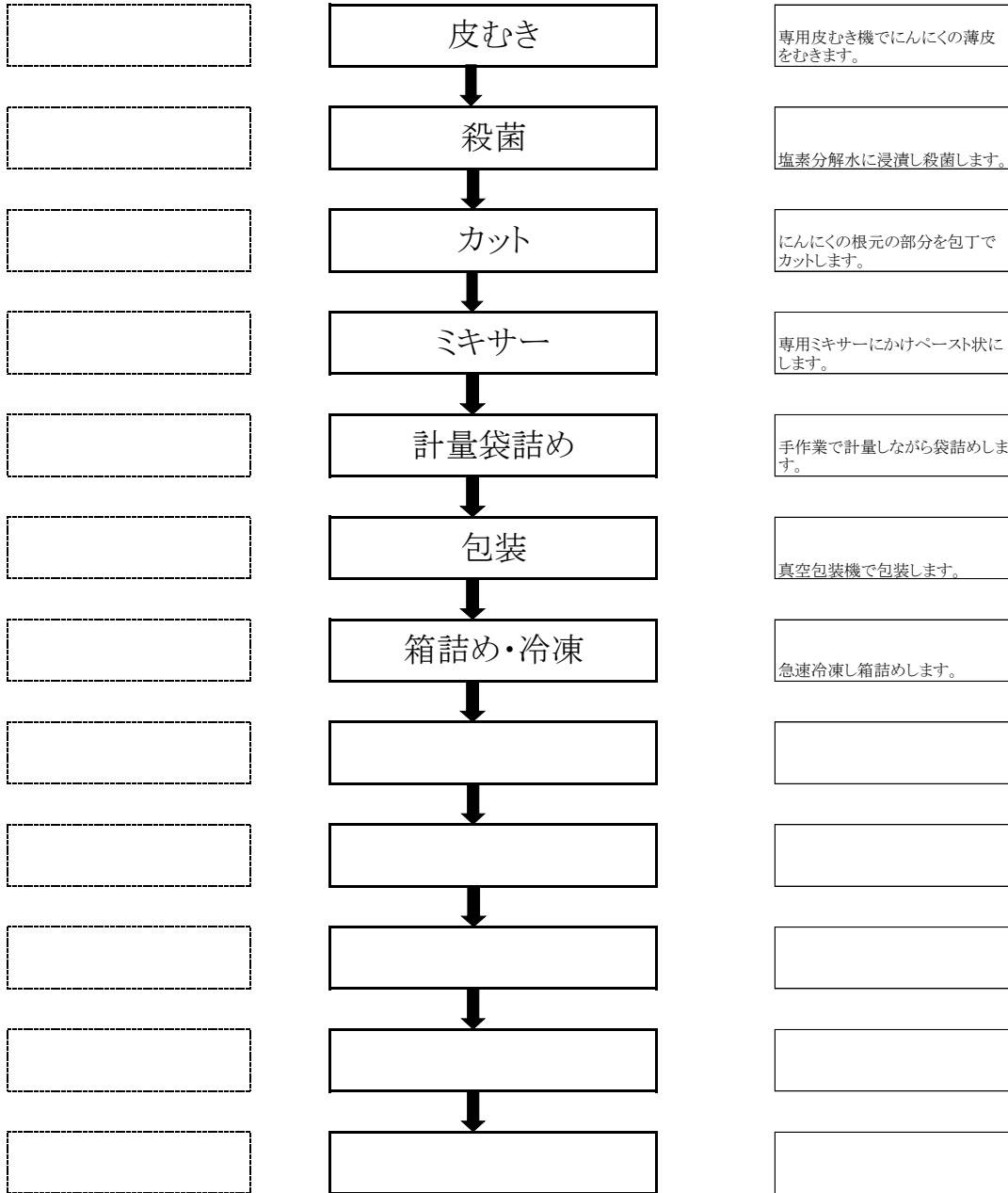
栄養成分表示はイートリートを参考にした推定値です

公益財団法人秋田県学校給食会 様

卸ニンニク

製造工程表

※ 工程中の加熱温度、時間を明記のこと



製造工場名 株式会社元氣屋食品加工工場

担当責任者 佐藤 展子

TEL 0186-67-8229

FAX