

物資内訳書

提出日:

食品分類					商品コード	1030109			
品名	お祝いケーキ(チョコレート)				総量	30g			
					固形量				
規格	40個×4合				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				
販売者	トーニチ株式会社				担当者				
住所	〒960-0101	福島県福島市瀬上町字新田中通1-3			電話	(024)552-2601			
製造者	株式会社レートリー				担当者	浅海 之夫			
住所	〒350-1315	埼玉県狭山市北入曾1180			電話	(04)2956-8881			
製造工場名	株式会社レートリー				担当者	浅海 之夫			
住所	〒350-1315	埼玉県狭山市北入曾1180			電話	(04)2956-8881			
						賞味期限	12ヶ月	保管	冷凍(-18℃)
【商品の特長及び栄養的特徴】						【提出書類】			
ふんわり柔らかなココアスポンジとチョコクリームを3層に重ね、削りチョコをトッピングしました。						<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100点) <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】									
冷蔵庫内で、2~3時間かけて解凍してください。									
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					オレンジ、くるみ、りんご、ゼラチン、もも	JAS規格格付けの表示(有・無)	有	無	
						HACCP認定(有・無)	有	無	
						ISO取得No.			



栄養成分(100g中)	7訂計算値 実測値	○	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	389	kcal	ホイップクリーム(植物油脂、		カナダ、アメリカ、他		菜種・とうもろこし	不分別	
水分	35.0	g	乳製品、	38.62	北海道、熊本県、他	乳	甜菜	非組換	
たんぱく質	植物	-	水あめ)		アメリカ、北海道、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換)		
	動物	-	砂糖	16.43	オーストラリア、タイ、他		甜菜	非組換	
脂質	26.4	g	卵	15.01	千葉県、茨城県、他	卵			
炭水化物	33.5	g	チョコレート	10.36	西アフリカ、中南米、他	乳、大豆	甜菜(分別・非組換)、大豆(不分別)		
灰分	0.7	g	小麦粉	8.55	アメリカ、日本	小麦			
ナトリウム	51	mg	ココアパウダー	2.65	西アフリカ				
カリウム	30	mg	加工油脂	2.01	カナダ、オーストラリア、他		大豆・菜種(不分別)、甜菜(分別)		
カルシウム	10	mg	水あめ	0.62	アメリカ、ブラジル、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換)		
マグネシウム	3	mg	乳化剤	0.90	ニュージーランド、フィリピン、他	乳、大豆	大豆・菜種・とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(分別)		グリセリン脂肪酸エステル、他
リン	33	mg	ソルビトール	0.74	アメリカ、北海道、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(分別)		ソルビトール
鉄	0.3	mg	香料	0.12	日本、フィリピン、他	乳	とうもろこし・大豆	不分別	クリームフレーバー、他
亜鉛	0.2	mg	pH調整剤	0.08	欧州圏内		とうもろこし・甜菜	非組換	クエン酸ナトリウム
ビタミンA	レチノール	21	安定剤(増粘多糖類)	0.04	インド、アメリカ、他		大豆・とうもろこし	不分別	タマリンド、他
	βカロテン当量	10	着色料(カロチン)	0.01	東南アジア、アメリカ、他		とうもろこし	不分別	カロチン色素
ビタミンB1	0.02	mg	(原材料の一部に乳成分、卵、小麦、大豆を含む)						
ビタミンB2	0.07	mg	水	3.86					
ビタミンC	0	mg							
食物繊維	水溶性	0.4							
	不溶性	1.2							
食塩相当量	0.2	g							
			合計(100%)	100.00					