

# 物資内訳書

食品分類	洋生菓子				商品コード			
品名	オムレットケーキ(クリスマス)			総量 固形量	25g	調理形態	冷蔵解凍	
規格	25g×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	株式会社丸きんまんじゅう			担当者	営業部 江頭 雅也			
住所	〒840-0036	佐賀県佐賀市西与賀町大字高太郎253-1		電話	0952-23-5410			
製造者	株式会社丸きんまんじゅう			担当者	営業部 江頭 雅也			
住所	〒840-0036	佐賀県佐賀市西与賀町大字高太郎253-1		電話	0952-23-5410			
製造工場名	株式会社丸きんまんじゅう			担当者	福田 知之			
住所	〒840-0036	佐賀県佐賀市西与賀町大字高太郎253-1		電話	0952-23-5410			
					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】			
フワフワの生地とカスタード入りホイップクリームのおムレットケーキです。					<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】								
冷蔵庫に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.		-	



栄養成分(100g中)	七訂 実測値	O	原料配合(%)		産地	アレルギ物質 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	339	kcal	鶏卵	40.63	日本(九州)	卵			
水分	36.9	g	砂糖	18.65	タイ、南アフリカ、オーストラリア、日本(沖縄県、鹿児島県、北海道)、他		甜菜	非GM	
たんぱく質	植物	-	小麦粉	12.32	日本(福岡県)	小麦			
	動物	-	乳等を主要原料とする食品	10.47	東南アジア、日本(非特定)、他	乳	菜種	不分別	
	総量	7.7	生クリーム	4.52	日本(北海道)	乳			
脂質	16.9	g	カスタードクリーム	4.18	日本(九州、他)、タイ、他	乳・卵	甜菜	非GM	
炭水化物	38.2	g	(牛乳、砂糖、卵黄、その他)						
灰分	0.8	g	植物油	3.21	日本(非特定)				
ナトリウム	76	mg	油脂加工食品(水飴、植物油)	1.65	アメリカ、日本(非特定)、他		とうもろこし	不分別	
カリウム	93	mg					馬鈴薯	非GM	
カルシウム	39	mg					菜種・大豆	不分別	
マグネシウム	8	mg	水飴	1.07	アメリカ、ブラジル、南アフリカ		とうもろこし	不分別	
リン	125	mg					馬鈴薯	非GM	
鉄	0.9	mg	もち粉	0.26	タイ、他				
亜鉛	0.8	mg	でん粉	0.16	タイ、他				
ビタミンA	レチノール	91	加工デンプン	1.49	タイ、スペイン他		とうもろこし	分別	ヒドロキシプロピル化リジン架橋デンプン
	βカロテン当量	26			アメリカ、オーストラリア、他		とうもろこし	分別	リン酸架橋デンプン
	レチノール活性当量	97			タイ、他				ヒドロキシプロピルデンプン
ビタミンB1	0.05	mg			オーストラリア、他		とうもろこし	分別	酢酸デンプン
ビタミンB2	0.22	mg	乳化剤	0.52	アメリカ、ブラジル	大豆		不分別	レシチン
ビタミンC	0	mg			オーストラリア、日本(非特定)、マレーシア、他		甜菜	非GM	γ-グルテリン脂肪酸エステル
食物繊維	水溶性	0.2			ヨーロッパ、アメリカ、マレーシア、他		菜種	分別	グリセリン脂肪酸エステル
	不溶性	0.3					大豆	不分別	
	総量	0.5					馬鈴薯	非GM	
食塩相当量	0.2	g			アメリカ、日本(非特定)、タイ、他		とうもろこし	不分別	ソルビタン脂肪酸エステル
							馬鈴薯	非GM	
			増粘多糖類	0.17	チリ				カラギナン
					フランス、アメリカ				キサンタンガム
			合計(100%)	99.30					