

# 物資内訳書

食品分類	食品 ペシヤメルルウ こまち				商品コード						
品名	ペシヤメル こまち				総量	20Kg					
					固形量						
規格	1Kg×20				内容の個数	20袋					
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考						
			kg								
販売者	(株)日清商会 仙台支店				担当者	高橋 永樹					
住所	〒984-0042	仙台市若林区大和町3-2-5			電話	022-236-2175					
製造者	交易食品株式会社				担当者	安藤 直貴					
住所	〒233-0007	横浜市港南区大久保1-5-18			電話	045-842-0081					
製造工場名	交易食品株式会社 利根工場				担当者	尾竹 謙二					
住所	〒300-1601	茨城県北相馬郡利根町大房1番地			電話	0297-68-6690					
					賞味期限	12ヶ月	保管	常温(開封後は冷蔵)			
【商品の特徴及び栄養的特徴】					【提出書類】						
<p>○秋田県産の米粉を丁寧に焙煎し、北海道産のミルクをたっぷり加えて仕上げたミルク感あふれるペシヤメルルウ。○チキンブイヨンの旨味、ハーブと豊かなバターの香りが、優しい美味しさを作り出している。○カルシウムと鉄分を強化したタイプ。</p> <p>平成28年度より商品名が『ペシヤメルこまち』と変更になりました。</p>					<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 製造工程表(金属探知機)</li> <li>○ 食品衛生監視票(点数 点)</li> <li>○ 食品衛生監視表</li> <li>○ 細菌検査表</li> <li>○ 非遺伝子組換え原料使用証明書</li> <li>○ 残留農薬証明書</li> <li>○ 放射能検査書(有・無)</li> <li>○ 冷凍食品協会認定(有・無)</li> <li>○ 冷凍食品協会認定年限</li> </ul> <p>年 月 日 から 年 月 日 まで</p>						
【調理方法及び取扱上の留意点】											
<p>・肉、野菜を煮込み、いったん火を止め、煮込んだスープにルウ:水=1:6の割合で溶かし、一煮立ちさせる。</p> <p>・開封後は密封して、冷蔵庫に保管すること。</p>											
<p>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</p>					小麦、乳、鶏肉、豚肉、牛肉、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.				



栄養成分(100g中)	五訂増補 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	443	kcal	乳製品	33.30	日本(主に北海道)	乳			
水分	2.4	g	米粉	25.00	日本(秋田県)				
たんぱく質	植物	-	パーム油	16.60	マレーシア				
	動物	-	砂糖	6.70	日本(千葉県)				
	総量	9.8	g	ばれいしょ澱粉	5.00	日本(北海道)		ばれいしょ	分別
脂質	18.9	g	食塩	3.30	日本(神奈川県)				
炭水化物	58.3	g	酵母エキス	1.70	タイ、セルビア				
灰分	10.6	g	チキンエキス	1.70	日本(宮崎県)	鶏肉			
ナトリウム	1600	mg	デキストリン	1.70	タイ				
カリウム	252	mg	香辛料	0.30	インド他				
カルシウム	1812	mg	貝カルシウム(ほたて由来)	4.3	日本(青森県)				貝カルシウム
マグネシウム	22	mg	香料	0.3	日本(静岡県)				香料
リン	172	mg	ピロリン酸鉄	0.1	日本(徳島県)				ピロリン酸第二鉄
鉄	20.9	mg							
亜鉛	0.7	mg							
ビタミンA	レチノール	-							
	βカロテン当量	-							
	レチノール当量	17	μg						
ビタミンB1	0.06	mg							
ビタミンB2	0.22	mg							
ビタミンC	1	mg							
食物繊維	水溶性	-							
	不溶性	-							
	総量	0.2	g						
食塩相当量	4.1	g							
			合計(100%)	100.00					