

物資内訳書

食品分類	冷凍豆腐				商品コード			
品名	冷凍豆腐(ダイスカット)鉄分強化 秋田県大豆100%使用			総量	11kg	調理形態	加熱	
				固形量	10kg			
規格	1kg×10袋/ケース			内容の 個数		食品衛生法 での区分	凍結前 喫食事	未加熱 +加熱
						 <p>画像は国産大豆使用品です</p>		
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考			
			kg					
販売者					担当者			
住所					電話			
製造者	株式会社ライクスタカギ				担当者	伊藤		
住所	〒509-0265	岐阜県可児市西帷子字東野561			電話	0574(65)2345		
製造工場名	株式会社ライクスタカギ				担当者	梶田		
住所	〒509-0265	岐阜県可児市西帷子字東野571			電話	0574(65)2113		
賞味期限						8ヶ月	保管	-18℃以下

【商品の特徴及び栄養的特徴】				【提出書類】			
<p>原料大豆に秋田県産大豆を100%使用し、豆腐をキューブ状にカットし急速凍結したもので衛生的で大量調理が可能です。 解凍後は生豆腐の食味、食感を保ち、煮詰めても固くなり難いです。 従来の冷凍豆腐に比べ、100g中に鉄分6.6mg強化した冷凍豆腐です。 鉄の臭いや味は無く、素材品なので幅広いメニューに利用でき、鉄分摂取が容易に。</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(無) ○ 冷凍食品協会認定(有) ○ 冷凍食品協会認定年限 28年 2月 8日 から 32年 3月 31日 まで 			
【調理方法及び取扱上の留意点】							
<p>凍ったまま味噌汁等に直接入れて加熱調理して下さい。 スープ具材、豆腐サラダ、炒め物にもご使用できます。炒め物の場合は、一度熱湯で解凍し、その後炒めると早く調理ができます。</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マテリアルを記入のこと				大豆		JAS規格格付けの表示(有・無) 無 HACCP認定(有・無) 無 ISO取得No. ISO22000	

栄養成分(100g中)	五訂増補 実測値	○	原料配合(%)		産地	アレルギーマテリアル 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	76	kcal	大豆	14.3	秋田	大豆	大豆	非組換え	
水分	84.1	g	デキストリン(甘藷澱粉)	3.5	鹿児島県産・宮崎県産				
たんぱく質	植物	4.7	澱粉(馬鈴薯澱粉)	2.1	北海道産		馬鈴薯	非組換え	
	動物	-	豆腐用凝固剤	0.3					
脂質	4.7	g	〃(グルコノデルタラクトン)		イタリア・フランス		とうもろこし	分別	グルコノデルタラクトン
炭水化物	2.9	g	〃(硫酸カルシウム)		岡山・大阪・兵庫				硫酸カルシウム
灰分	7.4	g	ピロリン酸第二鉄	0.02	日本・中国				
ナトリウム	0.8	g	水分	79.78					
カリウム	5	mg	消泡剤	加工助剤					
カルシウム	83	mg	〃(レシチン)		米国・ブラジル	大豆	大豆	不分別	
マグネシウム	6.6	mg	〃(グリセリン脂肪酸エステル)		マレーシア・フィリピン・インドネシア・欧州・インド・ブラジル・日本(兵庫)		菜種	不分別	
リン	0.6	mg	〃(炭酸マグネシウム)		日本(徳島)				
鉄			〃(食用油脂)		日本(県名特定不可)・タイ・米国				
亜鉛									
ビタミンA	レチノール	0							
	βカロテン当量	0							
	レチノール当量	0							
ビタミンB1		0.14							
ビタミンB2		0.05							
ビタミンC		Tr							
食物繊維	水溶性	0.2							
	不溶性	0.1							
	総量	0.3							
食塩相当量		0							
※参考値(五訂食品成分表から求めた計算値)									
			合計(100%)	100.00					