

物資内訳書

食品分類						商品コード				
品名	ササミフライ(チーズ入り)					調理形態	油調			
規格	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					
	50									
60										
販売者	株式会社SN食品研究所 東北支店					担当者				
住所	〒984-0011	宮城県仙台市若林区六丁の目西町8-38			電話番号	022-288-7756				
製造者	マルイ食品株式会社					担当者	寺下 剛			
住所	〒899-0297	鹿児島県出水市平和町225番地			電話番号	0996-63-1111				
製造工場名	マルイ食品株式会社 しらぬい工場					担当者	工場長 井手 道正			
住所	〒867-0014	熊本県水俣市中鶴井樋口142-1			電話番号	0966-63-2811				
						賞味期限	366日	保管	-18℃以下	

【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】					
ソフトなササミとマイルドなチーズが良く合います。揚げたてのどろーりとろけたチーズと、サクサクとした口当たりが人気です。						<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(有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>) ○ 冷凍食品協会認定(有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>) ○ 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】											
●フライ:150℃~160℃に熱した油で、凍ったまま入れて5分程度フライしてください。※大量に調理されますと調理時間が多少異なる場合があります。※肉に調味液を染み込ませる加工をしています。中心部まで十分に加熱してお召しあがりください。※一度解凍したものを再び凍結しますと、品質が変わることがありますのでご注意ください。											
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						無					
						JAS規格格付けの表示(有・無)		有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>			
						HACCP認定(有・無)		有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>			
						ISO取得No.				ISO22000	

栄養成分(100g中)	七訂 実測値	O	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	136	kcal	鶏肉	50.82	鹿児島県、宮崎県、熊本県	鶏肉			
水分	68.8	g			長崎県、大分県、福岡県他				
たんぱく質	植物	2.6	衣	22.57					
	動物	12.7	(パン粉)	(20.79)	アメリカ、カナダ他	小麦	てん菜	不使用	
総量	15.3	g					とうもろこし	不分別	
脂質	2.7	g					なたね	分別	
炭水化物	11.8	g					ばれいしょ	不使用	
灰分	1.4	g	(小麦粉)	(1.39)	アメリカ他	小麦			
ナトリウム	-	mg	(コーンスターチ)	(0.20)	アメリカ他		とうもろこし	分別	
カリウム	240	mg	(香辛料)	(0.09)	インドネシア、アメリカ他		とうもろこし	分別	
カルシウム	38	mg	(砂糖)	(0.08)	オーストラリア、日本他		てん菜	分別	
マグネシウム	24	mg	(食塩)	(0.02)	メキシコ他				
リン	170	mg	(小麦たん白)	(0.00)	カナダ他	小麦			
鉄	0.3	mg	プロセスチーズ	4.51	ニュージーランド、日本他	乳			
亜鉛	0.5	mg	チキンスープ	0.61	鹿児島県	鶏肉			
ビタミンA	レチノール	14	食塩	0.42	日本他				
	βカロテン当量	1	しょうゆ	0.24	インド、中国他	小麦・大豆	大豆	分別	
	レチノール当量	14					とうもろこし	不分別	
ビタミンB1	0.07	mg	りんご発酵調味液	0.20	チリ、アメリカ他	りんご	とうもろこし	不分別	
ビタミンB2	0.08	mg	発酵調味料	0.16	日本、アメリカ他		とうもろこし	不分別	
ビタミンC	1	mg					ばれいしょ	不使用	
食物繊維	水溶性	0.2					てん菜	不使用	
	不溶性	0.3	おろししょうが	0.08	中国、日本他				
	総量	0.5					ばれいしょ	不分別	
食塩相当量	0.9	g					とうもろこし	不分別	
			酵母エキス	0.03	タイ他				
			おろしにんにく	0.03	中国、日本他		とうもろこし	不分別	
			乳化剤	0.09	イスラエル他				ポリリン酸Na
			合計(100%)						

物資内訳書

食品分類						商品コード				
品名	ササミフライ(チーズ入り)				総量 固形量	調理形態				
規格					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					担当者					
住所					電話					
製造者					担当者					
住所					電話					
製造工場名					担当者	賞味期限	保管			
住所					電話					
【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】				
【調理方法及び取扱上の留意点】						<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 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				
						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			
						HACCP認定(有・無)	有・無			
						ISO取得No.				

栄養成分(100g中)	七訂 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		kcal	増粘多糖類	0.07	インド、アメリカ他				グアーガム、
水分		g							キサンタンガム、
たんぱく質	植物	g							アラビアガム
	動物	g	膨張剤	0.02	日本、ドイツ他		とうもろこし	分別	炭酸水素ナトリウム、
脂質		g							塩化アンモニウム、
炭水化物		g					前ページより 2/2		レー酒石酸水素カリウム、
灰分		g	水	20.15	日本				炭酸カルシウム
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	μg							
	βカロテン当量	μg							
	レチノール当量	μg							
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	g							
	不溶性	g							
	総量	g							
食塩相当量		g							
			合計(100%)	100.00					