

物資内訳書

提出日:

食品分類		商品コード	2010765		
品名	節分デザート(プリン(乳・卵不使用))		総量	40g	
規格	40個×4合		固形量		
			内容の個数		
調理形態			食品衛生法での区分	凍結前	・加熱済
			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	ト一ニチ株式会社			担当者	本田 敏之
住所	〒960-0101	福島県福島市瀬上町字新田中通1-3		電話	(024)552-2161
製造工場名	ト一ニチ株式会社			担当者	本田 敏之
住所	〒960-0101	福島県福島市瀬上町字新田中通1-3		電話	(024)552-2161
賞味期限	12ヶ月	保管	冷凍(-18℃)		



【商品の特徴及び栄養的特徴】	【提出書類】
<p>乳・卵不使用のプリンです。節分にちなんだ豆(豆乳)を使用しております。下層にキャラメルソースを入れております。食物繊維と鉄分強化したデザートです。節分をイメージしたフィルムデザインが6種類あり、フィルムの表面に節分クイズ、裏面にクイズの答えが書いてあります。 ※フィルムデザインはランダムに入っているため選択できません。</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) ○ 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・無) ○ 冷凍食品協会認定(有・無) ○ 冷凍食品協会認定年限 21年 5月12日 から 32年 5月31日 まで
【調理方法及び取扱上の留意点】	
自然解凍でお召し上がり下さい。	
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	JAS規格格付けの表示(有・無) 有・無 HACCP認定(有・無) 有・無 ISO取得No. ISO22000:2005

栄養成分(100g中)	7訂計算値 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	138	kcal	粉あめ	18.20	アメリカ、北海道、鹿児島県、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯・大豆(非組換)		
水分	65.0	g	豆乳	9.00	カナダ	大豆	大豆 非組換		
たんぱく質	植物	0.4	グラニュー糖	5.90	北海道	甜菜	甜菜 非組換		
	動物	0.0	ぶどう糖果糖液糖	3.80	アメリカ、他	とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換)			
総量	0.4	g	ポリデキストロース	3.60	フランス、ベルギー	とうもろこし	不分別		
脂質	2.7	g	ショートニング	1.80	フィリピン、マレーシア、インドネシア、他	大豆	大豆・とうもろこし・綿実・菜種 不分別		
炭水化物	31.7	g	食用加工油脂	1.08	カナダ、オーストラリア、他	菜種(不分別)、馬鈴薯・とうもろこし(非組換)			
灰分	0.2	g	キャラメルソース	1.00	オーストラリア、タイ、ブラジル、他	甜菜	非組換		
ナトリウム	21	mg	食塩	0.05	香川県				
カリウム	31	mg	ゲル化剤(増粘多糖類)	0.72	日本	とうもろこし・大豆(不分別)、馬鈴薯(非組換)		カラギナン、他	
カルシウム	2	mg	香料	0.57	日本	とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換)、甜菜(分別)		カスタード・バニラフレーバー、他	
マグネシウム	2	mg	ピロリン酸第二鉄	0.12	日本			ピロリン酸第二鉄液	
リン	12	mg	着色料(キャラメル、カロチノイド)	0.07	日本	とうもろこし・菜種(不分別、非組換)、馬鈴薯・大豆(不分別)		キャラメル色素、他	
鉄	1.2	mg	(一部に大豆を含む)						
亜鉛	Tr	mg	水	54.09					
ビタミンA	レチノール	0							
	βカロテン当量	0							
	レチノール活性当量	0							
ビタミンB1	Tr	mg							
ビタミンB2	Tr	mg							
ビタミンC	0	mg							
食物繊維	水溶性	3.0							
	不溶性	0.0							
	総量	3.0							
食塩相当量	0.1	g							
			合計(100%)	100.00					

平成30年9月12日改定版

学校給食会

承認	確認者(品証)	確認者(開発)	作成者
----	---------	---------	-----

--	--	--	--