

物資内訳書

食品分類					商品コード			
品名	千草焼				調理形態	ポイル・スチームコンベクションオープン		
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			
	40							
60								
販売者	株式会社SN食品研究所 東北支店			担当者	佐藤			
住所	〒984-0011	宮城県仙台市若林区六丁の目西町8-38		電話	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	0996-63-1111			
製造工場名	マルイ食品株式会社 高尾野工場			担当者	工場長 沖田 憲司			
住所	〒899-0401	鹿児島県出水市高尾野町大久保3816		電話	0996-82-3311			
					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】			
<p>鹿児島県産のたまご(マルイ農協生産)を使用しています。具材には「親鶏モモ肉」、「たまねぎ」、「にんじん」、「ほうれん草」、「チーズ」、「しいたけ」の6種類を使用しています。卵、乳製品、野菜と一緒に摂れるバランスのよい卵焼きです。「鉄」を強化しています。100g中に約3.1mg(日本食品標準成分表等を用いた計算による推定値)が含まれています。1食(1個40g)当たり、約1.2mgになります。</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(有・無) ○ 冷凍食品協会認定(有・無) ○ 冷凍食品協会認定年限 <p>平成25年 9月 4日 から 平成29年 9月 30日 まで</p>			
【調理方法及び取扱上の留意点】								
<p>●ポイル:袋を開封せず、凍ったままの本品を沸騰したお湯の中に入れて、時々攪拌しながら30分~50分程度加熱してください。●スチームコンベクションオープン:あらかじめスチームコンベクションオープンをスチームモード95℃の設定で温めておきます。袋を開封せず、凍ったままの本品を網にのせ、オープンに入れ、35分程度加熱してください。※大量に調理する場合、調理時間が異なることがあります。再沸騰後、約15分間が加熱時間の目安です。※袋が加熱器具の縁に直接触れると袋が溶けることがあります。少量のお湯での調理は避けてください。※加熱が不十分ときは、追加加熱してください。※加熱後は熱くなっています。やけどにご注意ください。※機種や入れる袋の数により多少時間が異なります。※一度解凍したものを再び凍らせると、品質が変わることがあります。ご注意ください。</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>					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.	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	151	kcal	液全卵	56.16	鹿児島県	卵			
水分	75.1	g	野菜	7.85					
たんぱく質	植物	0.3	(玉ねぎ)	(3.41)	鹿児島県、北海道、熊本県他				
	動物	7.9	(にんじん)	(2.21)	北海道、青森県、熊本県、鹿児島県他				
脂質	植物	0.3	(ほうれん草)	(2.13)	宮崎県、鹿児島県、熊本県				
	動物	7.9	(しいたけ)	(0.10)	中国他				
炭水化物	5.0	g	鶏肉	3.46	日本(県名はメーカー非開示)	鶏肉			
灰分	1.2	g	植物油	3.46					
ナトリウム	-	mg	(大豆油)	(2.42)	アメリカ、ブラジル他	大豆	大豆	不分別	
カリウム	110	mg	(なたね油)	(1.04)	カナダ、オーストラリア他		なたね	不分別	
カルシウム	43	mg	ナチュラルチーズ	1.82	日本、ドイツ他	乳			
マグネシウム	9	mg	砂糖	1.68	タイ、南アフリカ他		てん菜	分別	
リン	140	mg	しょうゆ	0.77	インド、中国他	小麦・大豆	大豆	分別	
鉄	3.1	mg	かつお節エキス	0.69	フィリピン、タイ他				
亜鉛	0.9	mg	食塩	0.33	日本他				
	レチノール	86	μg	発酵調味料	0.11	日本、ブラジル他			
ビタミンA	βカロテン当量	310	酵母エキス	0.09	タイ他				
	レチノール活性当量	110	加工デンプン	2.59	アメリカ他	小麦			俵型目的
ビタミンB1	0.03	mg	pH調整剤	0.17	日本他				(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)
ビタミンB2	0.26	mg	クエン酸鉄Na	0.02	日本他				フィチン酸
ビタミンC	0	mg	水	20.80	日本				強化剤(クエン酸第一鉄ナトリウム)
食物繊維	水溶性	0.0							
	不溶性	0.1							
食塩相当量	0.8	g							
			合計(100%)	100.00					