


物資内訳書

食品分類				商品コード					
品名	チキンナゲット(卵・牛乳不使用)Fe強化		総量	1キログラム	調理形態	油調・スチームコンベクションオープン			
規格	1kg(50個入り)/p×6p		固形量						
単価	g数	パック	単位	内容の個数	50個	食品衛生法での区分	凍結前 喫食事	・加熱済 ・加熱	・未加熱 ・未加熱
	備考								
	販売者								
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 松尾工場		担当者		工場長 勝木 稔			
住所		〒899-0203 鹿児島県出水市上鯖洲576-1		電話		0996-63-0298			
				賞味期限		366日		保管 -18℃以下	

【商品の特長及び栄養的特徴】		【提出書類】	
<p>国産若鶏のムネ肉を使用し、卵・乳は使わずにつくったチキンナゲットです。おいしさはそのままに、鉄を強化しました(鉄約1.48mg/2個当たり)。衣はサクツとした歯ざわりに、中のお肉は冷めてもやわらかです。卵アレルギー、乳アレルギーのお子様にも安心してお召し上がりいただけます。</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 94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 <p>平成21年4月28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>●フライ: たっぶりの油を160℃~170℃に熱し、袋から取り出した凍ったままの本品を入れて3分~4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モード180℃、スチーム量50の設定で温めておきます。袋から取り出した凍ったままの本品をホテルパンにのせ、オープンに入れ、12分程度加熱してください。※IH調理器で少量の油を使用する場合、発火する恐れがあります。調理中はその場を離れないようにしてください。※IH調理の場合は機種により温度設定、調理時間が異なる場合があります。※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。※袋ごと加熱しないでください。※温度が高いと焦げることがあります。※機種(温度)や入れる個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ずと、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>		<p>無</p>	
		<p>JAS規格格付けの表示(有・無) 有・無</p> <p>HACCP認定(有・無) 有・無</p> <p>ISO取得 No. ISO9001:2008, JIS Q9001:2008</p>	

栄養成分(100g中)	7訂		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
	実測値	○	原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	260	kcal	鶏肉	39.93	鹿児島県、宮城県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県他	鶏肉			
水分	53.3	g	つなぎ	3.36					
たんぱく質	植物	-	(コーンスターチ)	(1.68)	アメリカ、日本他		とうもろこし	分別	
	動物	-	(パン粉)	(1.68)	アメリカ、カナダ他	小麦	なたね	分別	
脂質	11.3	g					てん菜	分別	
炭水化物	15.8	g					とうもろこし	分別	
灰分	18.1	g					ばれいしよ	分別	
ナトリウム	1.5	g	豚脂	2.02	日本他	豚肉			
カリウム	-	mg	粉末状植物性たん白	1.66	アメリカ他	大豆	大豆	分別	
カルシウム	200	mg	しょうゆ	0.70	アメリカ、日本他	小麦・大豆	大豆	分別	
マグネシウム	13	mg	食塩	0.39	日本他				
リン	19	mg	チキンスープ	0.22	鹿児島県	鶏肉			
鉄	140	mg	香辛料	0.12	マレーシア、日本他				
亜鉛	3.7	mg	たん白加水分解物	0.03	アメリカ、南アフリカ他	小麦	とうもろこし	分別	
ビタミンA	レチノール	0.4	おろしにんにく	0.02	中国、日本他		とうもろこし	不分別	
	βカロテン当量	20	デキストリン	0.01	アメリカ、タイ他		とうもろこし	分別	
ビタミンB1	レチノール活性当量	2	酵母エキス	0.00	日本、ブラジル他		ばれいしよ	分別	
ビタミンB2		20	衣	16.47					
ビタミンC		0.07	(パン粉)	(7.12)	アメリカ、カナダ他	小麦	なたね	分別	
食物繊維	水溶性	0.06					とうもろこし	分別	
	不溶性	0.06	(小麦粉)	(4.76)	アメリカ、日本他	小麦	ばれいしよ	分別	
食塩相当量	総量	0.06	(コーングリッツ)	(3.46)	アメリカ他		とうもろこし	分別	
		1.1	(コーンスターチ)	(0.70)	アメリカ他		とうもろこし	分別	
			(食塩)	(0.23)	日本他				
			(しょうゆ)	(0.12)	アメリカ、日本他	小麦・大豆	大豆	分別	
			合計(100%)						

物資内訳書

食品分類		商品コード	
品名	チキンナゲット(卵・牛乳不使用)Fe強化	調理形態	
規格	1kg(50個入り)/p×6p	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
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	
住所		電話	
		賞味期限	
		保管	

デジタル写真貼付

【商品の特徴及び栄養的特徴】					
【調理方法及び取扱上の留意点】					
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>【提出書類】</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 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 <p>平成 年 月 日 から 平成 年 月 日まで</p> <p>コンタミについて、無しの場合は「無し」記入のこと</p> <table border="1"> <tr> <td>有</td> <td>無</td> </tr> <tr> <td>有</td> <td>無</td> </tr> </table> <p>IS取得 NO.</p>	有	無	有	無
有	無				
有	無				

栄養成分(100g中)	7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
	kcal	g	原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー			(香辛料)	(0.08)	マレーシア、インドネシア他				
水分			揚げ油	5.00					
たんぱく質	植物	g	(なたね油)	(4.00)	カナダ、オーストラリア他		なたね	不分別	
	動物	g					とうもろこし	不分別	
脂質		g	(パーム油)	(1.00)	マレーシア、インドネシア		とうもろこし	不分別	
炭水化物		g	ピロリン酸第二鉄	0.12	日本、インドネシア他				強化剤
灰分		g	加工デンプン	0.08	カナダ、アメリカ他	小麦			製造用剤(許容デンプン)
ナトリウム		mg	増粘多糖類	0.05	アメリカ、インド他		とうもろこし	分別	キサンタンガム、グアーガム
カリウム		mg	水	29.82	日本		ばれいしょ	分別	
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							
	レチノール活性当量	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					

前ページより 2/2

平成28年6月改正