

物資内訳書

食品分類	和生菓子				商品コード						
品名	秋田県月見だんご				総量	40g					
					固形量	40g					
規格	40g個包装				内容の個数	1個					
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考						
販売者	株式会社SN食品研究所				担当者						
住所	〒984-0011	宮城県仙台市若林区六丁の目西町8番38号			電話	022-288-7756					
製造者	株式会社 菜花堂				担当者	柴田 清志					
住所	〒021-0902	岩手県一関市萩荘字鍋倉19番地1			電話	0191-23-3105					
製造工場名	株式会社 菜花堂				担当者	柴田 清志					
住所	〒021-0902	岩手県一関市萩荘字鍋倉19番地1			電話	0191-23-3105					
					賞味期限	180日	保管	冷凍(-18℃以下)			
【商品の特徴及び栄養的特徴】					【提出書類】						
<p>長い耳の形に焼印を押し、可愛い赤い眼を描いたうさぎの形のみたらしだんごで、お月見の季節にあわせた意匠です。</p> <p>秋田県で収穫されるくあきたこまちを粉に挽いて生地を作り、岩手県産のく醤油を使用し練ったみたらしのたれを包んで仕上げました。</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) ○ 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 						
【調理方法及び取扱上の留意点】					<p>室温で自然解凍して、そのままお召しあがりください。</p> <p>一度解凍した製品の再凍結は品質が劣化するおそれがありますのでお避けください。</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>					乳、卵		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)	五訂増補 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	208	kcal	【生地】						
水分	48.2	g	米粉(あきたこまち)	40.7	秋田県	なし	なし		
たんぱく質	植物	2.5	イソマルトオリゴ糖シロップ	7.6	アメリカ、南アフリカ、日本	なし	馬鈴薯	分別	
	動物	-	麦芽糖	4.8	アメリカ、ブラジル、日本	なし	馬鈴薯	分別	
	総量	2.5	酵素製剤	0.2	アメリカ、日本他				
脂質	0.6	g	乳化剤				トウモロコシ	不分別	グリセリン脂肪酸エステル
炭水化物	48.3	g	酵素				馬鈴薯	分別	
灰分	0.4	g	食用油脂	0.2	マレーシア、フィリピン	なし	なし		β-アミラーゼ
ナトリウム	107	mg	水	26.4	岩手県	なし	なし		酸化防止剤(ビタミンE)
カリウム	43	mg	【タレ】						
カルシウム	3	mg	砂糖	2.9	タイ、オーストラリア、北海道	なし	なし		
マグネシウム	10	mg	トレハロース	2.9	タイ、アメリカ、日本他	なし	馬鈴薯	分別	トレハロース
リン	42	mg	岩手県産醤油	1.8	岩手県	小麦、大豆	なし		
鉄	0.4	mg	和菓子用たれの素	1.0					
亜鉛	レチノール	0	加工デンプン		タイ、日本他	なし	なし		加工デンプン
	βカロテン当量	0	でん粉分解物		日本他	なし	なし		
	レチノール当量	0	寒天		日本他	なし	なし		
ビタミンB1	0.04	mg	風味調味料	0.0	日本他	乳	なし		調味料(アミノ酸等)
ビタミンB2	0.01	mg	調味料(アミノ酸等)	0.0	東南アジア他	なし	なし		調味料(アミノ酸等)
ビタミンC	0	mg	水	11.4	日本	なし	なし		
食物繊維	水溶性	-	【点描】						
	不溶性	0.2	ベニコウジ色素	0.0	ペルー、日本他	なし	なし		ベニコウジ色素
	総量	0.2	砂糖	0.0	タイ、オーストラリア、北海道	なし	なし		
食塩相当量			寒天	0.0	インドネシア近海	なし	なし		
			水	0.1	岩手県	なし	なし		
			合計(100%)	100.00					