様式 1

物資内訳書

食品分類	調理食品	冷凍食肉		商品コード	
品　名	若鶏竜田揚（馬鈴薯澱粉・米粉）	総　量		調理形態	揚げ
		固形量		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
規　格	30g・40・g・50g・60g	内容の個数			

単　価	g 数	パック	単位	単価(円)	備　考

販売者	太平商事株式会社	担当者	大澤　伸介
住　所	〒344-0042　埼玉県春日部市増戸804－1	電　話	048-763-1255
製造者	コッコ株式会社	担当者	石井　達也
住　所	〒478-0026　愛知県知多市南粕谷新海2-10	電　話	0569-42-2137
製造工場名	コッコ株式会社	担当者	関戸　寿之
住　所	〒478-0026　愛知県知多市南粕谷新海2-10	電　話	0569-42-2137

賞味期限	1年	保管	冷凍-18℃

【商品の特徴及び栄養的特徴】

若鶏もも肉に和風の下味を付け、澱粉に米粉をブレンドする事で食感も良く好評です。アレルゲンも鶏肉・大豆のみの使用ですので、是非ご利用ください。薄味ですので、アレルゲンフリー対応のソース等をかけて召し上がってください。

【調理方法及び取扱上の留意点】

冷凍のまま、約170℃の油で約5分間揚げて下さい。保存は－18℃以下を厳守し、直接外気が長時間商品に触れないようにしてください。

【提出書類】

- ○ 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
  21年　3月　18日　から　31年　3月　31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	小麦・卵・乳・いか・えび・オレンジ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン(工場コンタミ)	JAS規格格付けの表示(有・無)	有　・(無)
		HACCP認定（有・無）	有　・(無)
		ISO取得No.	無

栄養成分（100g中）		七訂 実測値	○
エネルギー		203	kcal
水分		65.7	g
たんぱく質	植物	0.4	g
	動物	14.3	g
	総量	14.7	g
脂質		12.3	g
炭水化物		5.8	g
灰分		1.5	g
ナトリウム		313	mg
カリウム		272	mg
カルシウム		6	mg
マグネシウム		21	mg
リン		157	mg
鉄		0.6	mg
亜鉛		1.4	mg
ビタミンA	レチノール	35	μg
	βカロテン当量	0	μg
	レチノール活性当量	35	μg
ビタミンB1		0.09	mg
ビタミンB2		0.14	mg
ビタミンC		3	mg
食物繊維	水溶性	0.0	g
	不溶性	0.0	g
	総量	0.0	g
食塩相当量		0.9	g

原料配合（%） 原材料名	%	産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え 原材料	分別・不分別	食品添加物名
若鶏肉（もも）	86.40	宮崎、鹿児島	鶏肉			
澱粉（馬鈴薯）	5.20	北海道		馬鈴薯	非組換	
しょうゆ	4.50	カナダ、アメリカ、香川、ブラジル	大豆	大豆	分別	
酒	1.70	日本、ブラジル				
米粉	1.30	愛知				
生姜	0.30	高知				
水	0.60					
合計(100%)	100.00					

平成28年6月改正

公益財団法人　秋田県学校給食会