

物資内訳書

食品分類	洋生菓子					商品コード				
品名	ホワイトロールケーキ					総量				
						固形量	30g			
規格	30g×40個×2合					内容の個数	調理形態	冷蔵解凍		
							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					
販売者	株式会社丸きんまんじゅう				担当者	江頭 雅也				
住所	〒840-0036	佐賀県佐賀市西与賀町大字高太郎253-1			電話	0952-23-5410				
製造者	株式会社丸きんまんじゅう				担当者	江頭 雅也				
住所	〒840-0036	佐賀県佐賀市西与賀町大字高太郎253-1			電話	0952-23-5410				
製造工場名	株式会社丸きんまんじゅう				担当者	福田 知之				
住所	〒840-0036	佐賀県佐賀市西与賀町大字高太郎253-1			電話	0952-23-5410				
賞味期限	365日		保管	冷凍(-18℃以下)						
【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】				
半円状の形をしたケーキです。フリーズドライいちごパウダーの入ったホイップクリームで甘酸っぱい仕上がりにしました。						<input type="checkbox"/> 製造工程表(金属探知機) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視票(点数 97 点) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視表 <input type="checkbox"/> 細菌検査表 <input type="checkbox"/> 非遺伝子組換え原料使用証明書 <input type="checkbox"/> 残留農薬証明書 <input type="checkbox"/> 放射能検査書(有・無) (無) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(有・無) (無) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定年限 年 月 日 から 年 月 日まで				
【調理方法及び取扱上の留意点】										
冷蔵庫で解凍してください。										
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. -				

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	370	kcal	乳等を主要原料とする食品	32.39	フランス、ドイツ、日本、オランダ、オーストラリア	乳成分			
水分	34.9	g	鶏卵	21.77	日本(九州)	卵			
たんぱく質	植物	-	砂糖	13.33	マラ、日本(沖縄県、鹿児島県、北海道)、他	甜菜	非GM		
	動物	-	生クリーム	12.76	日本(九州)	乳成分			
脂質	22.2	g	小麦粉	6.87	アメリカ、日本(福岡県、佐賀県、大分県)	小麦			
炭水化物	35.2	g	加糖練乳	3.31	日本(関東、東北地域、北海道)	乳成分	甜菜	非GM	
灰分	0.8	g	ゼラチンミックス粉(デキストリン、ゼラチン、ぶどう糖)	1.85	タイ、ベトナム、日本(北海道、九州)、アメリカ、欧州他	ゼラチン	とうもろこし	不分別	
ナトリウム	124	mg	粉糖(砂糖、コーンスターチ)	1.77	タイ、オーストラリア、日本(北海道)、アメリカ他		馬鈴薯	非GM	
カリウム	87	mg					甜菜	非GM	
カルシウム	41	mg	水飴	1.72	アメリカ、フランス、オーストラリア、ドイツ、日本(福岡県)		とうもろこし	分別	
マグネシウム	6	mg					とうもろこし	不分別	
リン	129	mg	いちご加工品(デキストリン、いちご、砂糖)	1.55	タイ、ベトナム、アメリカ、南アフリカ、日本(非関税)、オーストラリア、ブラジル、他		馬鈴薯	非GM	
鉄	1.0	mg	もち粉	0.17	タイ、他		甜菜	非GM	
亜鉛	0.4	mg	でん粉	0.10	タイ、他				
ビタミンA	レチノール	90	加工デンプン	0.80	タイ、フランス、アメリカ、オーストラリア、他		とうもろこし	分別	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン
	βカロテン当量	53					とうもろこし	分別	リン酸架橋デンプン
	レチノール活性当量	97							ヒドロキシプロピルデンプン
ビタミンB1		0.02					とうもろこし	分別	酢酸デンプン
ビタミンB2		0.14	乳化剤	0.55	アメリカ、南アフリカ、ヨーロッパ、オーストラリア、東南アジア、日本(非関税)		とうもろこし	不分別	ソルビタン脂肪酸エステル
ビタミンC		Tr					馬鈴薯	非GM	
食物繊維	水溶性	0.1				大豆	大豆	不分別	植物レシチン
	不溶性	0.1					なたね	分別	グリセリン脂肪酸エステル
	総量	0.4					甜菜	非GM	ショ糖脂肪酸エステル
食塩相当量		0.3					大豆	不分別	プロピレングリコール脂肪酸エステル
			合計(100%)	98.94					

物資内訳書

提出日:2019年 8月 30日

食品分類						商品コード					
品名						調理形態					
	総量 固形量										
規格						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				
	内容の個数										
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					担当者						
住所					電話						
製造工場名					担当者	賞味期限			保管		
住所					電話						
【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】					
						<input type="checkbox"/> 製造工程表(金属探知機) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視票(点数 点) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視表 <input type="checkbox"/> 細菌検査表 <input type="checkbox"/> 非遺伝子組換え原料使用証明書 <input type="checkbox"/> 残留農薬証明書 <input type="checkbox"/> 放射能検査書(有・無) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(有・無) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定年限 年 月 日 から 年 月 日まで					
【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						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)	七訂 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
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー		kcal	増粘多糖類	0.09			甜菜	分別	ペクチン
水分		g					とうもろこし	分別	ゲァーガム
たんぱく質	植物	g					馬鈴薯	分別	
	動物	g					とうもろこし	不分別	キサンタンガム
	総量	g					大豆	不分別	
脂質		g	酸味料	0.03	中国、東南アジア、他		とうもろこし	分別	クエン酸
炭水化物		g			日本、韓国、中国、他				DL-リンゴ酸
灰分		g	香料	0.01	スイス、オーストラリア、アメリカ、他		なたね	分別	香料
ナトリウム		mg					とうもろこし	不分別	
カリウム		mg	水	0.62	日本				
カルシウム		mg	(キャリアーオーバー添加物)	0.31	アメリカ、日本(非開示)、タイ、インドネシア、ベトナム、ブラジル、中国、他		とうもろこし	不分別	D-ソルビトール
マグネシウム		mg					馬鈴薯	非GM	
リン		mg					とうもろこし	不分別	エタノール
鉄		mg							炭酸ナトリウム
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%)	1.06					