

物資内訳書

提出日:

食品分類					商品コード	1030115			
品名	クリスマスケーキ(ストロベリー)				調理形態				
規格	30g×40個×4合				内容の個数	食品衛生法	凍結前	<input checked="" type="radio"/> 加熱済	<input type="radio"/> 未加熱
						での区分	喫食事	<input type="radio"/> 加熱	<input checked="" type="radio"/> 未加熱
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考				
販売者	トニーテ株式会社				担当者	鈴木 裕斗			
住所	〒960-0101	福島県福島市瀬上町字新田中通1-3			電話	024-552-2161			
製造者	株式会社レートリー				担当者	浅海 之夫			
住所	〒350-1315	埼玉県狭山市北入菅1180			電話	04-2956-8881			
製造工場名	株式会社レートリー				担当者	浅海 之夫			
住所	〒350-1315	埼玉県狭山市北入菅1180			電話	04-2956-8881			
賞味期限	製造月から1年		保管	冷凍(-18℃以下)					



【商品の特徴及び栄養的特徴】	【提出書類】
ふんわりやわらかなスポンジとシャンティを3層に重ね、上面は果肉入りのストロベリーナパージュで仕上げました。	<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100点) <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 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定年限
【調理方法及び取扱上の留意点】	
冷蔵庫内で、2～3時間かけて解凍してください。	
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	無し JAS規格格付けの表示(有・無) 有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> HACCP認定(有・無) 有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> ISO取得No.

栄養成分(100g中)	7訂計算値 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	351	kcal	ホイップクリーム(植物油脂、)	38.46	マレーシア、フィリピン、アメリカ、他	大豆	大豆(不分別)		
水分	39.3	g	乳製品、		北海道、熊本県、タイ、他	乳	甜菜(非組換え)		
たんぱく質	植物	-	水あめ、		アメリカ、北海道、鹿児島県、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換え)		
	動物	-	乳糖、		ドイツ、他	乳			
脂質	21.8	g	乳たんぱく質(国内製造)		ニュージーランド	乳			
炭水化物	35.3	g	ゼリー(オリゴ糖、)	15.19	アメリカ		とうもろこし(不分別)		
灰分	0.4	g	砂糖、		タイ、オーストラリア				
ナトリウム	47	mg	洋酒)		フランス、他				
カリウム	33	mg	卵	14.71	千葉県、茨城県、他	卵			
カルシウム	10	mg	砂糖	14.19	オーストラリア、タイ、他		甜菜(非組換え)		
マグネシウム	3	mg	小麦粉	9.40	アメリカ、日本	小麦			
リン	34	mg	食用加工油脂	1.97	カナダ、オーストラリア、他		菜種・大豆(不分別)、甜菜(分別)		
鉄	0.3	mg	いちごピューレ	1.72	チリ、グアテマラ、他				
亜鉛	0.2	mg	水あめ	0.61	アメリカ、ブラジル、タイ、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換え)		
ビタミンA	レチノール	21	レモン果汁	0.16	イタリア				
	βカロテン当量	10	ソルビトール	0.72	アメリカ、北海道、鹿児島県、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(分別)		
ビタミンB1	0.02	mg	乳化剤	0.51	フィリピン、マレーシア、アメリカ、他	大豆	大豆・菜種・とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(分別)	乳化剤	
ビタミンB2	0.07	mg	増粘剤(ベクチン、加工でん粉)	0.39	EU、タイ				
ビタミンC	1	mg	香料	0.18	日本、他		とうもろこし(不分別)、菜種(非組換え)	香料	
食物繊維	水溶性	-	pH調整剤	0.08	欧州圏内		とうもろこし・甜菜(非組換え)	pH調整剤	
	不溶性	-	酸味料	0.06	中国			酸味料	
食塩相当量	0.1	g	着色料(モノナスカス、カロチノイド)	0.03	東南アジア、アメリカ、他		とうもろこし(不分別)		
			安定剤(増粘多糖類)	0.01	インド、アメリカ		大豆・とうもろこし(不分別)		
			水	1.61					
			合計(100%)	100.00					