

# 物資内訳書

提出日:平成25年 2月 8日

食品分類	菓子類 生菓子 ゼリー				商品コード				
品名	プラムワインゼリー 天鷲			総量	50g	調理形態	そのまま		
				固形量					
規格	50g			内容の個数	1	食品衛生法での区分	凍結前	・加熱済	・未加熱
									喫食事
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考				
	50	1	個						
販売者	有限会社 天鷲ワイン			担当者	佐々木研				
住所	秋田県由利本荘市岩城下蛇田字高城2-1			電話	0184-74-2100				
製造者	有限会社 天鷲ワイン			担当者	堀井純一				
住所	秋田県由利本荘市岩城下蛇田字高城2-1			電話	0184-74-2100				
製造工場名	有限会社 天鷲ワイン			担当者	堀井純一				
住所	秋田県由利本荘市岩城下蛇田字高城2-1			電話	0184-74-2100				
						賞味期限	100日	保管	常温保存



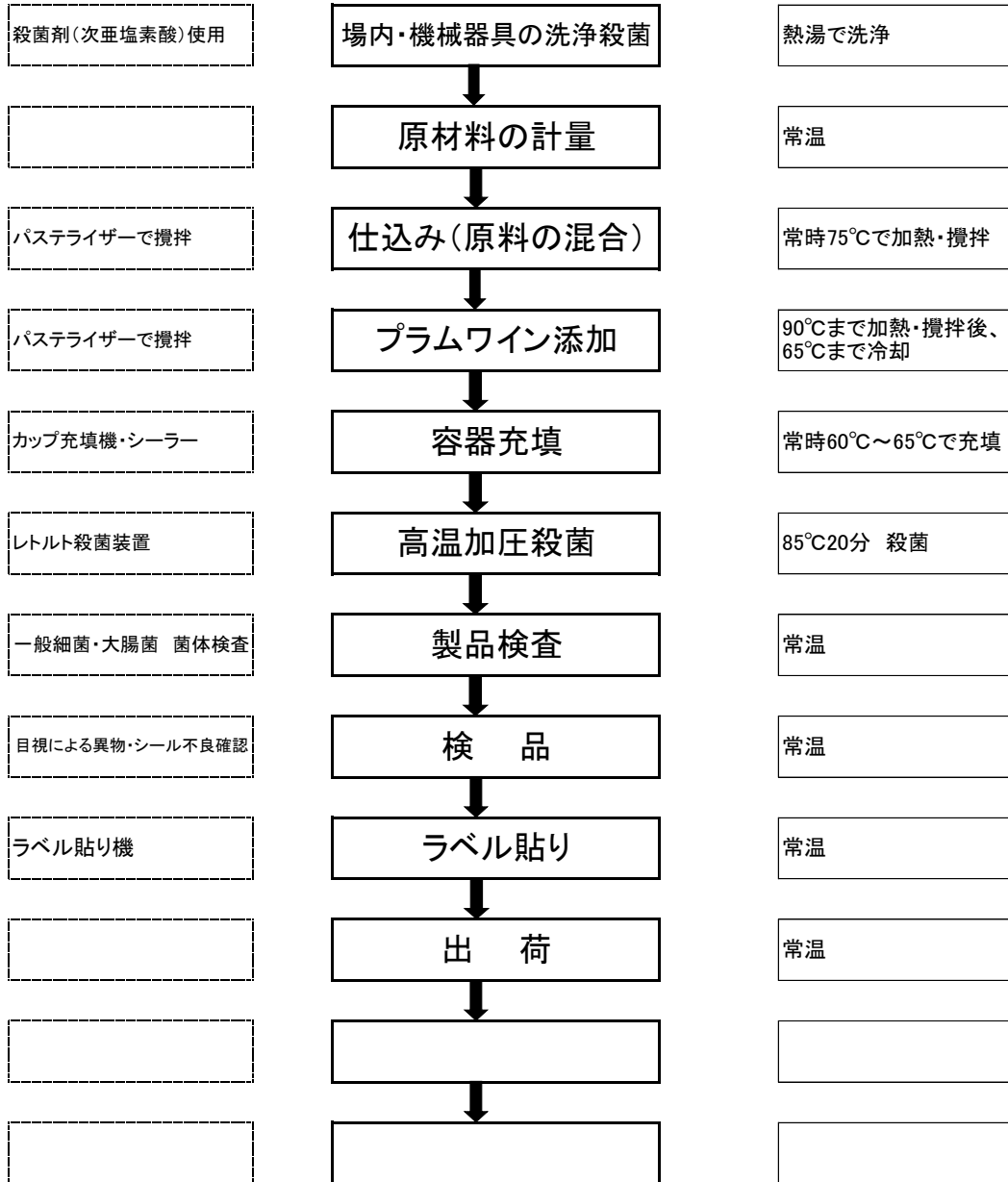
【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】			
プラムワイン天鷲を添加しており、甘酸っぱくコクのある味わいです。 アレルギー物質は使用していません。						<input type="checkbox"/> 製造工程表(金属探知機) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視票(点数 点) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視表 <input type="checkbox"/> 細菌検査表 <input type="checkbox"/> 非遺伝子組換え原料使用証明書 <input type="checkbox"/> 残留農薬証明書 <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】									
プラムワインを使用しており、しっかり加熱しアルコール分をとばしております。  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)	五訂増補 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	92	kcal	プラムワイン	10.80	日本	無			
水分	78.3	g	グラニュー糖	10.00	"	"			
たんぱく質		g	異性化糖	5.00	"	"			
			きび糖	3.50	"	"			
			ブドウ糖	3.00	"	"			
脂質	0.3	g	ゲル化剤	1.00	"	"			
炭水化物	21.2	g	香料	0.03	"	"			
灰分	0.2	g	クエン酸	0.12	"	"			
ナトリウム	6	mg	クエン酸ナトリウム	0.08	"	"			
カリウム		mg	紫コーン色素	0.15	"	"			
カルシウム		mg	水	66.32	"	"			
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					

(公財)秋田県学校給食会 様

プラムワインゼリー 天鷲 製造工程表

※ 工程中の加熱温度、時間を明記のこと



製造工場名 天鷲ワイン

担当責任者 製造係長 堀井純一

TEL 0184-74-2100

FAX 0184-74-2637