

物資内訳書

提出日:平成25年 7月 29日

食品分類					商品コード													
品名			あおさ青のり		総量	100g				調理形態	梱包							
規格			10袋/1ロット		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							
単価			g数	パック	単位	単価(円)		備考										
			100	1	袋													
販売者					涉水産					担当者	下間 佳子							
住所			010-0531 秋田県男鹿市船川港台島字鶴ノ崎49		電話	0185-27-8666												
製造者					涉水産									担当者	下間 佳子			
住所			010-0531 秋田県男鹿市船川港台島字鶴ノ崎49		電話	0185-27-8666												
製造工場名					涉水産					担当者	下間 佳子							
住所			010-0531 秋田県男鹿市船川港台島字鶴ノ崎49		電話	0185-27-8666				賞味期限	2015.8.20		保管	高温多湿を避け直射日光の当たらない場所で保管				
【商品の特徴及び栄養的特徴】										【提出書類】								
<p>弊社加工所の目の前にあります鶴ノ崎海岸で手摘みしたアオサを丁寧に洗い、急速乾燥して刻み磯の風味を逃さない様に梱包いたしました。ひとつひとつの青のりがやや大きめなのが特徴です。あおさは、非常に幅広いビタミンとミネラルなどの栄養素を含みます。</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 年 月 日から 年 月 日まで 								
【調理方法及び取扱上の留意点】										<p>焼きそばなどにふりかけて、卵焼きなどに混ぜいれても絶品です。あおさは色が変色しやすいのですが、味は変わりません。一度に使い切らない場合は冷蔵庫での保管をお奨めいたします。</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										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		130	あおさ	100.00	男鹿産				なし
水分									
たんぱく質	植物	22.1							
	動物								
	総量	22.1							
脂質									
炭水化物									
灰分									
ナトリウム		3900							
カリウム		3200							
カルシウム		490							
マグネシウム		3200							
リン		160							
鉄		5.3							
亜鉛		1.2							
ビタミンA	レチノール	450							
	β カロテン当量								
	レチノール当量								
ビタミンB1		0.07							
ビタミンB2		0.48							
ビタミンC		10							
食物繊維	水溶性								
	不溶性								
	総量	29.1							
食塩相当量									
葉酸		180							
				合計(100%)	100.00				

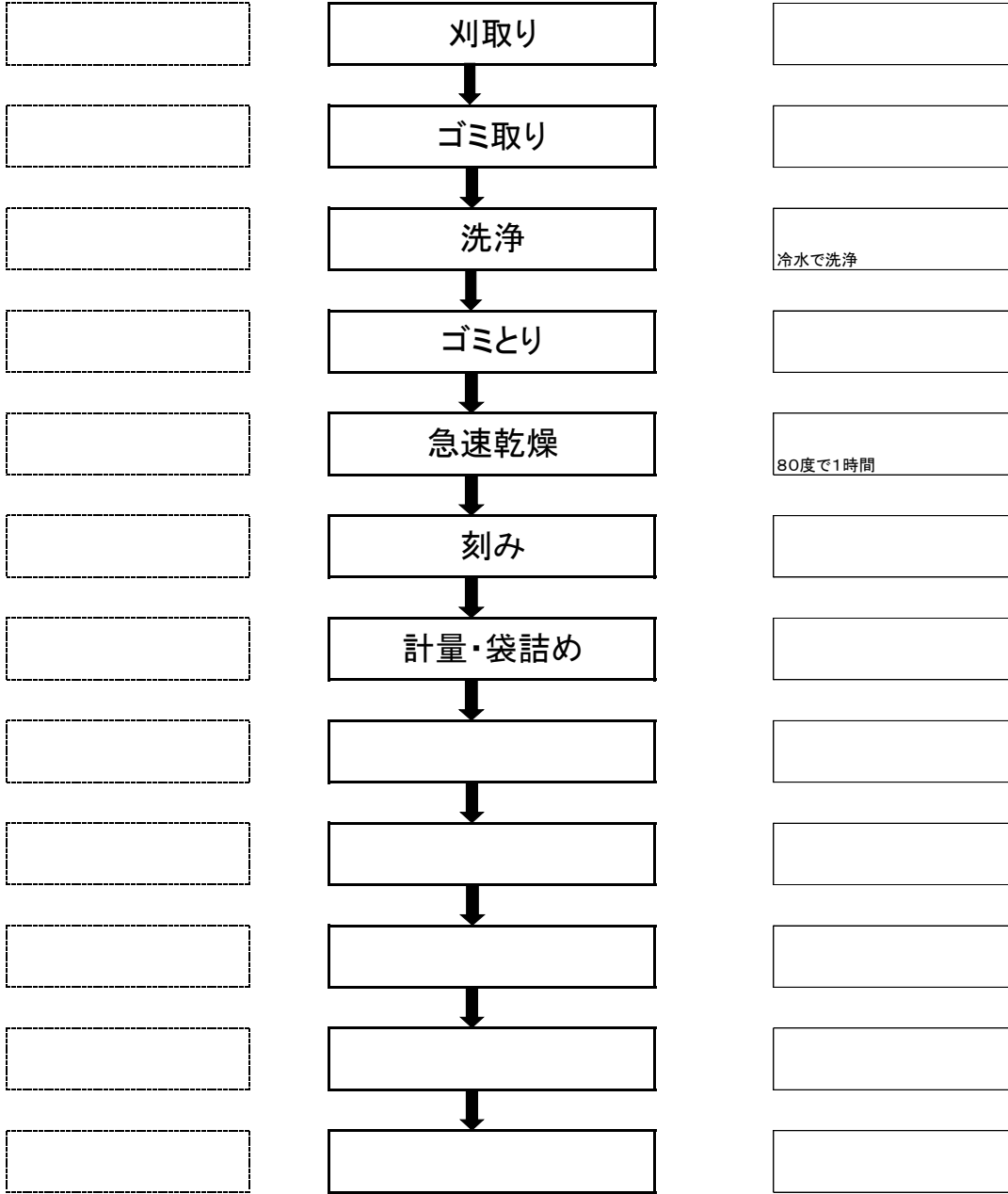
学校給食会

様

あおさ青のり

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 渉水産

担当責任者 下間 佳子

TEL 0185-27-8666

FAX 0185-27-8667