

物資内訳書

食品分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱)				商品コード			
品名	スクールがんもどき			総量	10kg/6kg	調理形態	加熱してお召し上がり下さい。	
				固形量	5.5~7.0g/30~34g			
規格	1kg×10袋/ 平型30g×100個入り×2袋			内容の 個数	約200個/袋/ 100個/袋		食品衛生法 での区分	凍結前 <input type="radio"/> 加熱済 <input checked="" type="radio"/> 未加熱 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	株式会社SN食品研究所			担当者	本社 営業部			
住所	〒559-0007	大阪市住之江区粉浜西二丁目3番34号		電話	06-6674-1731			
製造者	富士サンフード株式会社			担当者	青島 昌孝			
住所	〒417-0801	静岡県富士市大淵字篤3800番地の50		電話	0545-35-7200			
製造工場名	町田食品株式会社 第6工場			担当者	内藤 光人			
住所	〒419-0202	静岡県富士市久沢267-1		電話	0545-71-3833			
				賞味期限	12ヶ月	保管	冷凍(-18℃以下)	
【商品の特徴及び栄養的特徴】				【提出書類】				
<p>○原材料を吟味し、素朴な味に仕上げた製品です。</p> <p>○にんじん、ごぼうといった根菜、ひじきを配合しています。</p> <p>○原材料の大豆に遺伝子組換えは一切使用しておりません。</p>				<p>○ 製造工程表(金属探知機)</p> <p>○ 食品衛生監視票(点数 94点)</p> <p>○ 食品衛生監視表</p> <p>○ 細菌検査表</p> <p>○ 非遺伝子組換え原料使用証明書</p> <p>○ 残留農薬証明書</p> <p>○ 放射能検査書(有・<input checked="" type="radio"/>無)</p> <p>○ 冷凍食品協会認定(有・<input checked="" type="radio"/>無)</p> <p>○ 冷凍食品協会認定年限 年月日から年月日まで</p>				
【調理方法及び取扱上の留意点】								
<p>冷凍のまま熱湯の中に入れ、5~8分間煮た後、沸騰した調味液に移して30分間煮て下さい。</p> <p>注意)調理時の攪拌はがんもどきが潰れる恐れがありますのでご注意ください。</p>								
<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</p>				<p>ごま、やまいも</p>				
				JAS規格格付けの表示(有・無)	有・ <input checked="" type="radio"/> 無			
				HACCP認定(有・無)	有・ <input checked="" type="radio"/> 無			
				ISO取得No.	FSSC22000、ISO14000			



1kg(ミニ)



30g

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	210	kcal	大豆(豆腐として)	86.03	アメリカ、カナダ	大豆	大豆	分別	
水分	66.8	g	具材 にんじん	6.91	日本(茨城、北海道、鹿児島、青森、長崎)				
たんぱく質	植物	9.6	ごぼう	3.10	日本(茨城、青森、北海道他)				
	動物	0.0	ひじき	1.06	韓国				
脂質	植物	9.6	菜種油(揚げ油)	-	カナダ、オーストラリア		菜種	不分別	
	動物	0.0	砂糖	1.55	タイ、オーストラリア、日本(沖縄、鹿児島、北海道)、フィリピン他		てん菜	分別	
炭水化物	6.2	g	加工デンプン	1.35	デンマーク、タイ		馬鈴薯	分別	アセチル化リン酸架橋デンプン
灰分	1.4	g	豆腐用凝固剤(塩化Mg)	微量	中国、日本(香川)				塩化マグネシウム
ナトリウム	104	mg							
カリウム	287	mg							
カルシウム	135	mg							
マグネシウム	193	mg							
リン	161	mg							
鉄	1.4	mg							
亜鉛	0.9	mg							
ビタミンA	レチノール	0							
	βカロテン当量	558							
	レチノール活性当量	46							
ビタミンB1	0.11	mg							
ビタミンB2	0.05	mg							
ビタミンC	0	mg							
食物繊維	水溶性	0.2							
	不溶性	0.6							
	総量	1.4							
食塩相当量	0.2	g							
			合計(100%)	100.00					

公益財団法人 県学校給食会 様

スクールがんもどき 1kg(ミニ) 製造工程表

※ 工程中の加熱温度、時間を明記のこと

工程	製造基準(及び品質規格基準)	
<大豆原料> 大豆受入れ ↓	契約事項: 非遺伝子組換え証明、ポジティブリスト、IPハンドリング、成分・物性テスト 成分、発芽、非遺伝子組換え確認他	
<丸大豆> 研磨 ↓		汚染区
石取り ↓		
水浸漬 ↓	水温15℃、浸漬12~22時間 (大豆の状態により調整)	
磨砕 ↓		
加熱 ↓	煮釜設定温度95℃、160~300秒	
分離 ↓ → おから	100メッシュ	
<豆乳> 凝固剤混合 ↓	塩化Mg 0.28%、凝固時間16分 (大豆変更時に調整するため参考値)	準清潔区
<豆腐カード> ↓		
検品 ↓	臭い、固さ、食感、異物チェック	
荒つぶし ↓	ミートチョッパー 0.8mm(開口径)	
具材混合 ↓	素練り2~5分、混合練り2~4分	
成型 ↓		
フライ ↓	低温;120~140℃、2~3分 高温;150~170℃、1~2分	
冷却・冷凍 ↓	設定温度-32℃、3時間以上(急速冷凍庫)	清潔区
検品 ↓	金属探知 Fe2.0、Sus2.5 目視検品 細菌検査 製造ロット毎(一般生菌、大腸菌群、セレウス菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌) 官能検査 製造ロット毎	
包装 ↓		
冷凍保管 ↓	-18℃以下	準清潔区
出荷		

製造工場名 町田食品株式会社 第6工場
 担当責任者 内藤 光人
 TEL 0545-71-3833
 FAX 0545-71-2910

