

物資内訳書

提出日:平成 年 月 日

食品分類					商品コード				
品名	比内地鶏スープ				総量				
					固形量				
規格	1リットル入				内容の個数	調理形態			
						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				
		1	リットル						
販売者					担当者				
住所					電話				
製造者	(株)秋田県食肉流通公社				担当者	菅原 民生			
住所	秋田市河辺神内字堂坂2-1				電話	018-882-2724			
製造工場名					担当者				
住所					電話				
						賞味期限	製造日から 3 65日	保管	常温
【商品の特長及び栄養的特徴】						【提出書類】			
比内地鶏のガラをじっくり煮込み素材の旨味を十分に引き出しております。						<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】									
お好みに応じて、スープ1に対し、水2~2.5倍程度にうすめてご使用ください。									
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.			

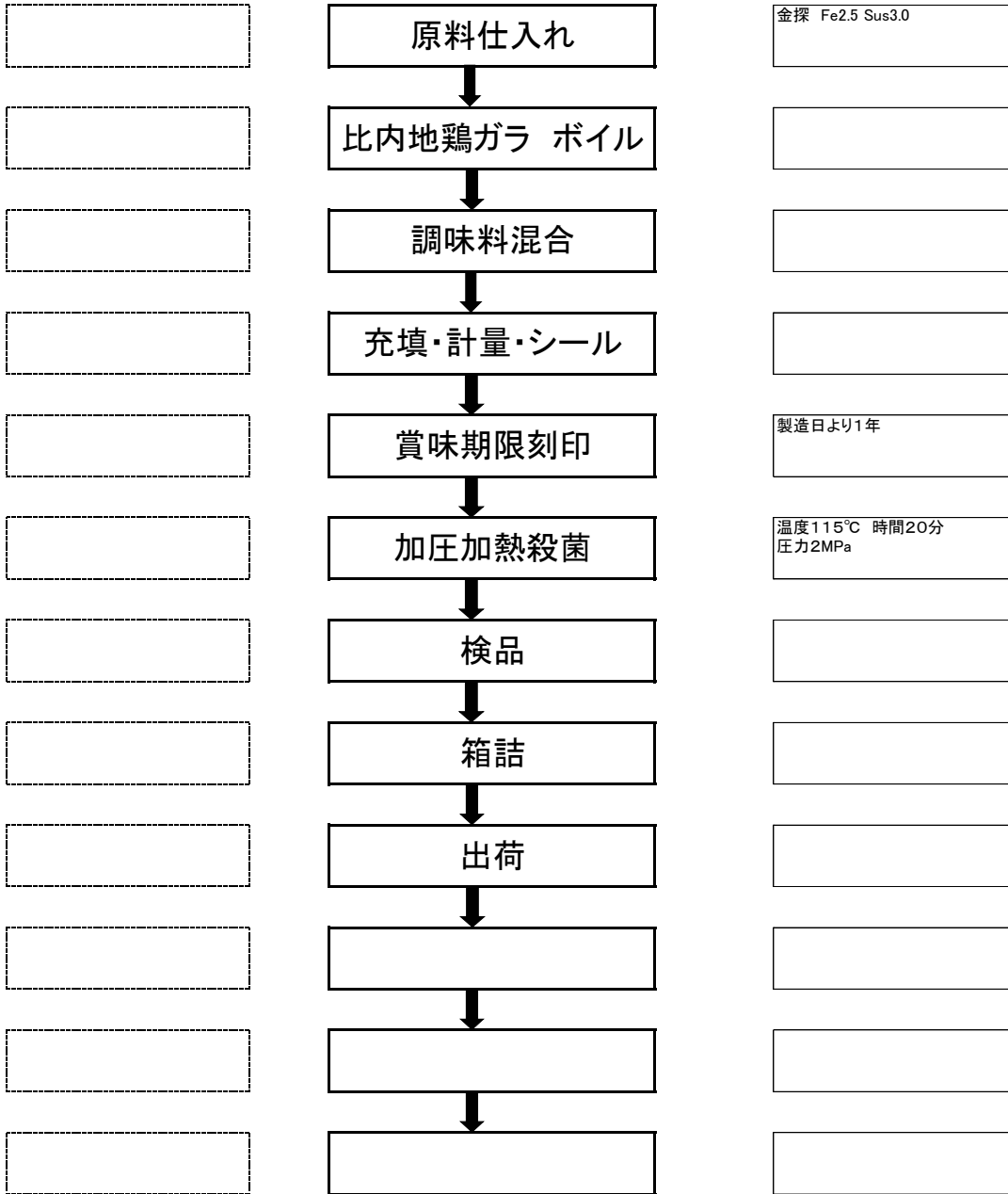
栄養成分(100g中)	五訂増補 実測値	O	原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	21	kcal	比内地鶏ガラエキス	73.17	秋田県産	鶏肉			調味料 内訳
水分		g	醤油	16.26	米国、日本、他	大豆 小麦			L-グルタミン酸ナトリウム
たんぱく質	2.5	g	ポークエキス	9.72		豚肉			5'-リボヌクレオチドナトリウム
			たん白加水分解物			大豆 小麦 さば			不分別
脂質	0.2	g	食用油脂	9.72		豚肉 鶏肉			グリシン
炭水化物	2.3	g	食塩			小麦			
灰分		g	発酵調味液	0.85		小麦			酢酸ナトリウム
ナトリウム	1800	mg	糖類			大豆 小麦			
カリウム		mg	エキス調味液						
カルシウム		mg	酒精						
マグネシウム		mg	調味料						
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					

公益財団法人秋田県学校給食 様

比内地鶏スープ

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 (株)秋田県食肉流通公社

担当責任者 菅原 民生

TEL 018-882-2724

FAX 018-882-3501