様式 1

物資内訳書

提出日:平成28年 9月 27日

食品分類				商品コード	
品　名	開ハタハタフライ	総　量		調理形態	冷凍のまま揚げる
		固形量			
規　格	L～約35g 2L～約45g 3L～55g～65g	内容の個数		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
	L		個		
	2L		個		
	3L		個		

販売者		担当者	
住　所		電　話	
製造者	㈱金森水産	担当者	
住　所	〒010-0802 秋田県秋田市外旭川字三千刈172-1	電　話	018-866-3201
製造工場名	㈱金森水産　昭和工場	担当者	土橋　和人
住　所	〒018-1401 秋田県潟上市昭和大久保字北野蓮沼前山1-37	電　話	018-877-7820

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】

ハタハタは秋田を代表する県魚です。
子供でもおいしく食べられるように、開いてフライにしました。
ハタハタの栄養価は主に、抗血栓作用やコレステロール低下作用に働くEPA、脳神経細胞機能の維持に働くDHAが豊富に含まれているほか、抗酸化作用のあるビタミンEも含まれています。

【調理方法及び取扱上の留意点】

冷凍状態のまま揚げて下さい。
ソースやタルタルソースなどを付けてお召し上がり下さい。

【提出書類】

- ○ 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

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	小麦、乳、大豆、エビ、イカ、サケ、サバ、ゼラチン	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	
エネルギー		143	kcal
水分		66.4	g
たんぱく質	植物		g
	動物		g
	総量	10.6	g
脂質		2.6	g
炭水化物		19.4	g
灰分		1	g
ナトリウム		206	mg
カリウム		98.6	mg
カルシウム		81.6	mg
マグネシウム		20.2	mg
リン		117	mg
鉄		0.5	mg
亜鉛		0.59	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		0.06	mg
ビタミンB2		0.06	mg
ビタミンC			mg
食物繊維	水溶性	0.5未満	g
	不溶性	0.5未満	g
	総量	0.5未満	g
食塩相当量		0.52	g

原料配合(%) 原材料名	%	産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え 原材料	遺伝子組換え 分別・不分別	食品添加物名
ハタハタ	41.25	日本				
水	25.00	日本				
小麦	21.83	日本	小麦			
澱粉	0.02	アメリカ 他		トウモロコシ	組換えでない	
ショートニング	0.66	日本				
イースト	0.48	日本				
食塩	0.46	日本				ｸﾞﾘｾﾘﾝ脂肪酸ｴｽﾃﾙ 塩酸 亜硫酸Na
ぶどう糖	0.22	日本			不分別	
乳加工品	0.18	日本	乳成分			
大豆粉	0.10	日本	大豆	大豆	組換えでない	
香辛料	0.05	ﾏﾚｰｼｱ、東南ｱｼﾞｱ				酸化デンプン
食物繊維	0.02	日本				
酵母エキス	0.01	タイ				
加工澱粉	9.1	タイ 他	小麦			リン酸架橋デンプン 酢酸デンプン pH調整剤
増粘剤(加工澱粉)	0.6	タイ	小麦			ｱｾﾁﾙ化ﾘﾝ酸架橋ﾃﾞﾝﾌﾟﾝ
イーストフード	0.02	日本		小麦	不分別	塩化アンモニウム 硫酸カルシウム 硫酸マグネシウム
ビタミンC	微量	中国				アスコルビン酸
合計(100%)	100.00					

平成25年4月1日改定版

公益財団法人秋田県学校給食会

様式

提出日:平成28年　9月　27日

公益財団法人秋田県学校給食会　　様

開ハタハタフライ　　製造工程表

※　工程中の加熱温度、時間を明記のこと

	原料解凍	
	頭・内臓取り	
	開き処理	専用の開き機を使用
	洗浄・選別	
	並べて凍結	
	バッター液につける	
	パン粉をつける	
	並べて凍結	
	箱詰	
	金属探知	
	梱包	
	冷凍保管・出荷	

製造工場名　㈱金森水産　昭和工場
担当責任者　土橋 和人
TEL　018-877-7820
FAX　018-877-7822