

物資内訳書

提出日:平成 25年 8月 5日

食品分類					商品コード						
品名	イケてるハタハタメンチカツ				調理形態						
	総量 固形量										
規格	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						
	約50g		個								
販売者	株式会社 鈴木水産			担当者	鈴木 勇						
住所	秋田県山本郡八峰町八森字磯村72-3			電話	0185-77-2217						
製造者	株式会社 鈴木水産			担当者	鈴木 勇						
住所	秋田県山本郡八峰町八森字磯村72-3			電話	0185-77-2217						
製造工場名	株式会社 鈴木水産			担当者	鈴木 勇						
住所	秋田県山本郡八峰町八森字磯村72-3			電話	0185-77-2217						
						賞味期限	60日	保管	冷凍-18℃以下		
【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】					
秋田県産のはたはたを、骨も丸ごとミンチにし、タラのすり身を混ぜて作りました。一切肉は使用しておらず、ヘルシーに仕上げました。ハタハタはDHA、EPAが多く含まれており、子供の成長に良い働きがあると言われております。						<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】											
170℃の油で冷凍のまま投入し約6分で揚げあがります。あらかじめ解凍しておきますと、時間短縮が図られます。											
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.					



(形状は、丸型)

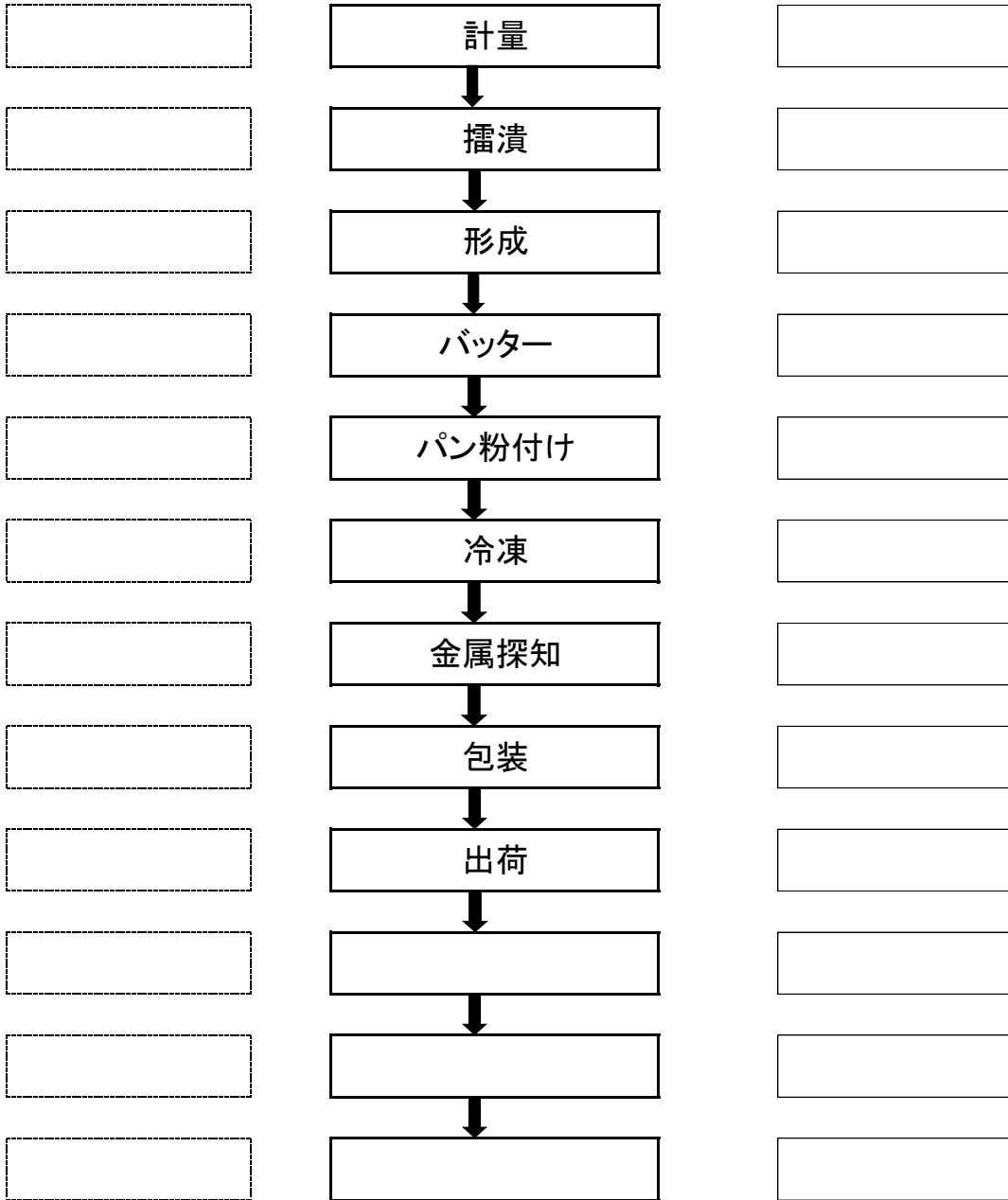
栄養成分(100g中)	五訂増補 実測値	O	原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	154	kcal	ハタハタ	36.60	秋田				
水分	62.2	g	タラすり身	22.00	アメリカ				
たんぱく質	植物	g	玉葱	18.30	国産				
	動物	g	すり玉葱	9.20	国産	大豆			
	総量	9.6	g	パン粉	9.20	国産・アメリカ他	小麦・大豆		
脂質	1.8	g	小麦粉	2.70	国産	小麦			
炭水化物	25	g	大豆タンパク	1.30	アメリカ・マレーシア	大豆			
灰分	1.4	g	食塩	0.50	秋田				
ナトリウム	300	mg	黒胡椒	0.20	ベトナム				
カリウム		mg							
カルシウム	140	mg							
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	0.8	g							
			合計(100%)	100.00					

公益財団法人秋田県学校給食会 様

イケてるハタハタメンチカツ

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 株式会社 鈴木水産

担当責任者 鈴木 勇

TEL 0185-77-2217

FAX 0185-77-3601