

物資内訳書

提出日:平成 年 月 日

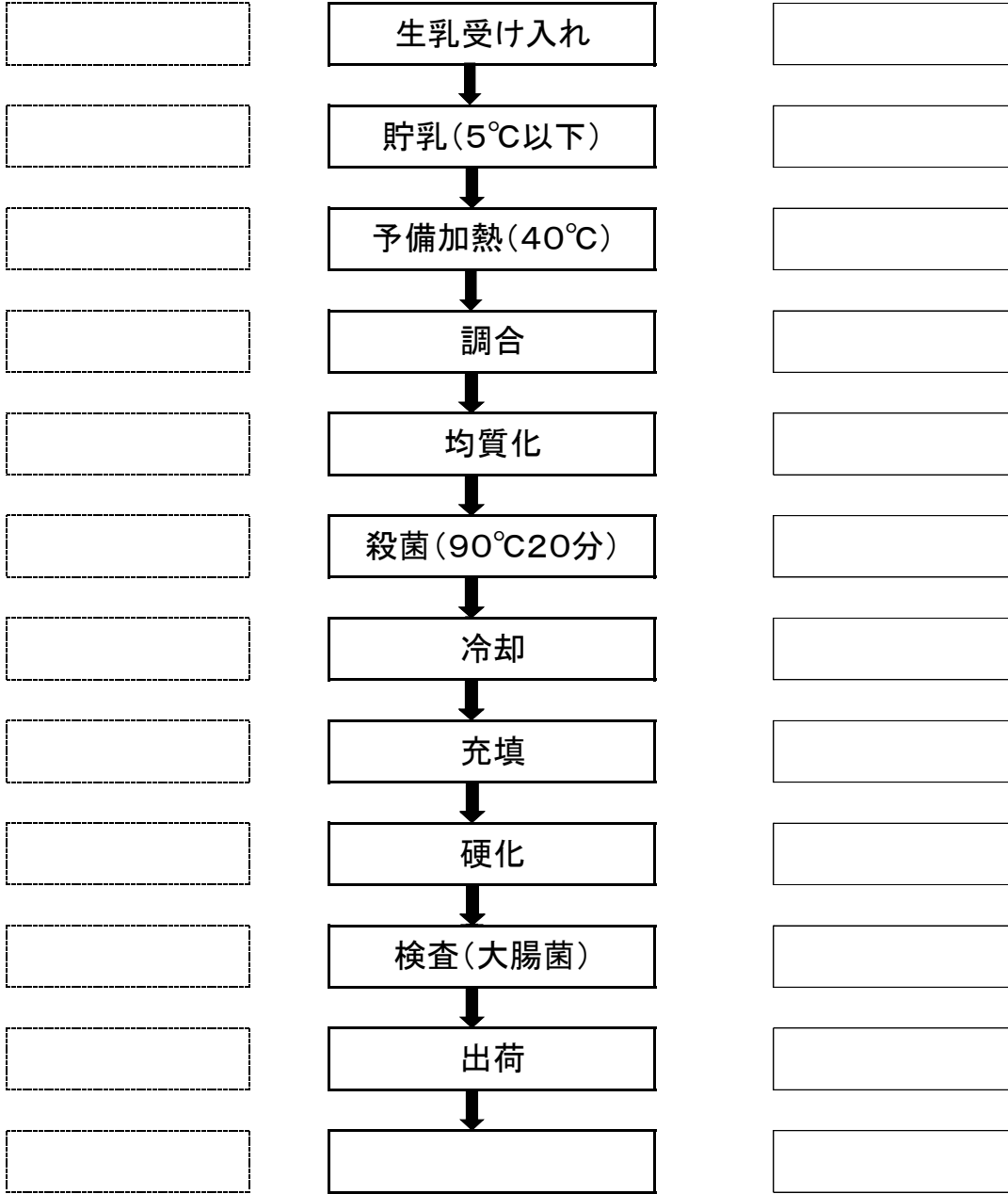
食品分類					商品コード						
品名	ジャージーアイスクリーム				調理形態						
	総量	固形量									
規格	60ml				内容の個数	食品衛生法での区分					
	凍結前 加熱済 未加熱					喫食事 加熱 未加熱					
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考						
販売者	株島海高原ユースパーク花立牧場工房ミルジー				担当者	佐藤仁宏					
住所	015-0411	由利本荘市矢島町城内字花立60			電話	0184-55-2605					
製造者	同上				担当者						
住所					電話						
製造工場名	同上				担当者						
住所					電話						
賞味期限						120日	保管	要冷凍(-10°以下)			
【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】					
由利本荘市矢島町は全国でも有数のジャージー牛の産地です、ジャージー牛乳は一般の牛乳よりも栄養価が高くコク深い味わいです、そのジャージー牛乳を贅沢に使用したミルジーこだわりのアイスクリームです。						<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】											
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			225	kcal	生乳	47.60	日本(秋田県)	乳			
水分				g	生クリーム	23	日本	乳			
たんぱく質			6.2	g	脱脂粉乳	10.00	日本	乳			
				g	加糖卵黄	6	日本	卵			
				g	グラニュー糖	6	日本				
脂質			13.1	g	水飴	4	日本				
炭水化物			20.5	g	ぶどう糖果糖液糖	3	日本				
灰分				g	安定剤	0.2	日本				
ナトリウム				mg	ブランデー	0.1	日本				
カリウム				mg	バニラフレーバー	0.1	日本				
カルシウム			200	mg							
マグネシウム				mg							
リン				mg							
鉄				mg							
亜鉛				mg							
ビタミンA				μg							
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				g							
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会 様

ジャージーアイスクリーム

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 花立牧場工房ミルジー

担当責任者 土田 元

TEL 0184-55-2605

FAX 0184-55-2625