

物資内訳書

食品分類	容器包装詰加圧加熱殺菌食品				商品コード			
品名	全学栄 救給カレー 250g				総量	250g		
					固形量	250g		
規格	250g×30袋				内容の個数	30袋		
						調理形態		
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	アルファー食品株式会社				担当者	日下 忍		
住所	〒699-0722	島根県出雲市大社町北荒木645番地			電話	0853-53-2518		
製造工場名	アルファー食品株式会社				担当者	日下 忍		
住所	〒699-0722	島根県出雲市大社町北荒木645番地			電話	0853-53-2518		
					賞味期限	1275日	保管	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存
【商品の特徴及び栄養的特徴】					【提出書類】			
アレルギー特定原材料等28品目不使用の学校給食用非常食です。ごはんも入ってそのままおいしく食べられます。					<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 97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(<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 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】								
開封後、スプーンで軽く混ぜ、そのままお召上がり下さい。なお、温める場合、封を切らずに沸騰しているお湯に約5分間入れて温めて下さい。中身が熱くなっていますので、開封の際にはやけどにご注意下さい。								
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) <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 HACCP認定(有・無) <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 ISO取得No. <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 ISO22000			



栄養成分(100g中)	八訂		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
	実測値			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	171	kcal		野菜(スイートコーン)	6.67	北海道		とうもろこし	非GM	
水分	65.5	g		野菜(じゃがいも)	6.00	北海道		馬鈴薯	非GM	
たんぱく質	植物	-	g	野菜(にんじん)	5.33	熊本、鳥取、宮崎ほか				
	動物	-	g	野菜(たまねぎ)	4.67	北海道、佐賀、熊本ほか				
	総量	1.6	g	野菜(ぶなしめじ)	4.00	長野、静岡、新潟ほか				
脂質	9.0	g		うるち米(国産)	13.33	島根、鳥取、福岡ほか				
炭水化物	22.8	g		トマトジュース	9.21	北海道、岡山ほか				
灰分	1.1	g		植物油	8.66	カナダ、オーストラリアほか		菜種	不分別	
ナトリウム	272	mg		粉あめ	6.67	アメリカ、南アフリカ、ブラジルほか		とうもろこし	不分別	
カリウム	122	mg						馬鈴薯	非GM	
カルシウム	8	mg		たまねぎエキス	1.80	アメリカ、ブラジルほか		馬鈴薯	非GM	
マグネシウム	10	mg						とうもろこし	不分別	
リン	29	mg		カレーパウダー	0.67	インド、モロッコ、イランほか				
鉄	0.4	mg		食塩	0.64	徳島				
亜鉛	0.4	mg		酵母エキス	0.13	タイ				
ビタミンA	レチノール	0	μg	香辛料	0.02	アメリカ				
	βカロテン当量	501	μg	水	32.20	島根				
	レチノール活性当量	42	μg							
ビタミンB1	0.04	mg								
ビタミンB2	0.04	mg								
ビタミンC	2	mg								
食物繊維	水溶性	-	g							
	不溶性	-	g							
	総量	1.3	g							
食塩相当量	0.7	g								
				合計(100%)	100.00					

公益財団法人秋田県学校給食会 様

全学栄 救給カレー 250g

製造工程表

※ 工程中の加熱温度、時間を明記のこと

工程番号	品名	設備名	管理部門	管理条件	
				管理特性	管理基準
1	アルルギー対応食品製造装置点検	南陽車庫	8工場	コンタミ防止	パッキンは黄色、蓋は青、ザルは緑を使用する。いずれもアルルギー対応商品専用。 温度計、ハリス、撈拌棒、泡立て器は専用器具を使用する。 調味液ポンジ、油圧ポンジは専用ポンジを使用する。 色温度コントロールユニットは新品(ラフマシユ、カッブ、聯合ペルト、排出シユート)を確保する。 原料保管庫では、アルルギー物質を含む原料とアルルギー物質を含まない原料を分けて保管する。
		原料区分け		器具名と一致していること。	
2	原料準備	クリスタルライス 20KG	8工場	原料名・CO	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている品名・COと一致していること。
				準備数量	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている数量と一致していること。
				賞味期限	賞味期限内であること。
		国産スイートコーン(冷凍) 1KG×10	8工場	原料名・CO	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている品名・COと一致していること。
				準備数量	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている数量と一致していること。
				賞味期限	賞味期限内であること。
		冷凍 ダイスカットポテト 15KG	8工場	原料名・CO	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている品名・COと一致していること。
				準備数量	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている数量と一致していること。
				賞味期限	賞味期限内であること。
		人参MMダイスカット (塩化カルシウム処理無し)	8工場	原料名・CO	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている品名・COと一致していること。
				準備数量	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている数量と一致していること。
				賞味期限	賞味期限内であること。
タマネギ 1CM角切り	8工場	原料名・CO	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている品名・COと一致していること。		
		準備数量	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている数量と一致していること。		
		賞味期限	賞味期限内であること。		
冷凍 ふなしめCSK 1KG×12	8工場	原料名・CO	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている品名・COと一致していること。		
		準備数量	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている数量と一致していること。		
		賞味期限	賞味期限内であること。		
トマトジュース ・エマツックS860 18KG ・原産白砂糖 1kg 5KG ・ニューオニオンコン 20KG ・賞味 25KG	8工場	原料名・CO	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている品名・COと一致していること。		
		準備数量	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている数量と一致していること。		
		賞味期限	賞味期限内であること。		
・ルーSPD 20KG ・マドラスカレーパウダー 10KG ・ルーチックス16-20 1KG×10 ・アメリカ産ポークパウダー 100G×10	8工場	原料名・CO	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている品名・COと一致していること。		
		準備数量	「翌日原料チェック表(表裏両面)」に指定されている数量と一致していること。		
		賞味期限	賞味期限内であること。		
3	前処理	クリスタルライス 20KG	8工場	処理手順	救給カレー用20L容量のポリタンクを使用する。
		国産スイートコーン(冷凍) 1KG×10		処理手順	①湯に入った状態でザルに入れる。 ②乾燥処理室にて乾燥させる。室温は25℃以下であること。 ③乾燥後の品温をチェックすること。 ④湯から出しザルに入れ貯蔵する。
		冷凍 ダイスカットポテト 15KG		処理手順	①湯に入った状態でザルに入れる。 ②乾燥処理室にて乾燥させる。室温は25℃以下であること。 ③乾燥後の品温をチェックすること。 ④湯から出しザルに入れ貯蔵する。
		人参MMダイスカット (塩化カルシウム処理無し)		処理手順	計量し、ザルに入れ貯蔵する。
		タマネギ 1CM角切り		処理手順	計量し、ザルに入れ貯蔵する。
		冷凍 ふなしめCSK 1KG×12		処理手順	①湯に入った状態でザルに入れる。 ②乾燥処理室にて乾燥させる。室温は25℃以下であること。 ③乾燥後の品温をチェックすること。 ④湯から出しザルに入れ貯蔵する。

製造工場名 アルファード食品株式会社

担当責任者 日下 忍

TEL 0853-53-2518

FAX 0853-53-9083

公益財団法人 県学校給食会 様

全学栄 救給カレー 250g

製造工程表

※ 工程中の加熱温度、時間を明記のこと

4	アルミ鍋-出 真ふき取り機 蓋	二重蓋 包材搬入取りフック コンピュータスケール	品質管理	ふき取り箇所	ふき取り機をキットを使用し、中心部をふきとる。「えび-か」(甲殻類)、小麦、そば、卵、乳、落花生、大豆)の検査結果が陰性であること。
	5	炊飯器準備 検査結果確認	工場	連絡確認手順	①品質管理より製造部へ検査結果を連絡する。 ②製造部は検査結果を陰性であることを確認し製造を開始する。
6	具材検検 二重蓋		工場	配合 検検手順	①工程管理部(具材検検)に指定されている品名・COと一致していること。 ②二重蓋にクリスタルライスとエマチックを入れ、攪拌機を使用して混ぜる。 ③スライトローン、ダイスカットポット、人参、タマネギ、豆なしめじを入れ、混ぜる。
	7	具材検検後 検検	工場	検検手順 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
8	具材検検後 検検	冷蔵庫	工場	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
	9	具材検検後 検検	品質管理	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
10	具材検検後 検検	品質管理	品質管理	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
	11	具材検検後 検検	品質管理	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
12	具材検検後 検検	品質管理	品質管理	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
	13	具材検検後 検検	品質管理	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
14	具材検検後 検検	品質管理	品質管理	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
	15	具材検検後 検検	品質管理	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
16	具材検検後 検検	品質管理	品質管理	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
	17	具材検検後 検検	品質管理	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
18	具材検検後 検検	品質管理	品質管理	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
	19	具材検検後 検検	品質管理	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
20	具材検検後 検検	品質管理	品質管理	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。
	21	具材検検後 検検	品質管理	検検品温 検検品温	1バッチ当たり最少30〜最大300gであること。 28℃以下であること。

製造工場名 アルファード食品株式会社

担当責任者 日下 忍

TEL 0853-53-2518

FAX 0853-53-9083