

物資内訳書

食品分類	冷凍食品(加熱後摂取凍結前未加熱)				商品コード			
品名	全学栄 野菜ミックスボール				総量	6000g/箱		
					固形量	1000g/袋		
規格	1kg×6袋×2合				内容の個数	約159個		
調理形態	加熱してお召し上がりください。							
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	株式会社ハートフーズ21				担当者	河内 正嗣		
住所	〒750-0093	山口県下関市彦島西山町4丁目11-27			電話	083-267-8671		
製造工場名	株式会社ハートフーズ21				担当者	河内 正嗣		
住所	〒750-0093	山口県下関市彦島西山町4丁目11-27			電話	083-267-8671		
賞味期限	1年		保管	冷凍(-18℃以下)				
【商品の特徴及び栄養的特徴】					【提出書類】			
赤(にんじん)、黄(とうもろこし)、緑(ほうれんそう)の3種類でカラフルなフィッシュボールに仕上げました。配食がしやすく、食べやすい約6.5gのボールです。柔らかい食感でほんのりと野菜の風味が生きています。					○ 製造工程表(金属探知機) ○ 食品衛生監視票(点数 94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 2009年 3月 18日 から 2022年 6月 30日 まで			
【調理方法及び取扱上の留意点】								
加熱してお召し上がりください。								
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マテリアルを記入のこと					卵、乳、小麦、あわび、イカ、エビ、カニ、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、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.		ISO9001:2015	

栄養成分(100g中)		七訂 実測値	○	原料配合(%)		産地	アレルギーマテリアル 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		100	kcal	【フィッシュボール(赤)】						
水分		74.6	g	すけそうだらすり身	18.40	アメリカ				
たんぱく質	植物	-	g	でん粉	2.50	日本(北海道)		馬鈴薯	非GM	
	動物	-	g	にんじん	2.20	日本(北海道)				
総量		9.7	g	砂糖	0.60	オーストラリア、タイ、日本		甜菜	非GM	
脂質		0.9	g	食塩	0.30	日本(香川県)				
炭水化物		13.5	g	魚醤(カタクチいわし、天日塩)	0.20	ベトナム				
灰分		1.3	g	酵母エキス	0.10	タイ				
ナトリウム		369	mg	カロチノイド色素	微量	中国、アメリカ、カナダ他		菜種、大豆	不分別	トウガラシ色素
カリウム		104	mg					菜種、甜菜	非GM	
カルシウム		6	mg	加水	9.10	日本(山口県)				
マグネシウム		15	mg	【フィッシュボール(緑)】						
リン		81	mg	すけそうだらすり身	18.90	アメリカ				
鉄		0.2	mg	でん粉	2.80	日本(北海道)		馬鈴薯	非GM	
亜鉛		0.2	mg	砂糖	0.70	オーストラリア、タイ、日本		甜菜	非GM	
ビタミンA	レチノール	3	μg	植物油脂	0.60	カナダ、オーストラリア、日本他		菜種	不分別	
	βカロテン当量	201	μg	食塩	0.30	日本(香川県)				
レチノール活性当量		19	μg	ほうれん草パウダー	0.20	イタリア				
ビタミンB1		0.05	mg	魚醤(カタクチいわし、天日塩)	0.20	ベトナム				
ビタミンB2		0.04	mg	酵母エキス	0.10	タイ				
ビタミンC		0	mg	加水	9.50	日本(山口県)				
食物繊維	水溶性	0.0	g	【フィッシュボール(黄)】						
	不溶性	0.3	g	すけそうだらすり身	16.20	アメリカ				
総量		0.3	g	とうもろこし	6.80	タイ		とうもろこし	非GM	
食塩相当量		0.9	g	でん粉	2.40	日本(北海道)		馬鈴薯	非GM	
				砂糖	0.80	オーストラリア、タイ、日本		甜菜	非GM	
				食塩	0.20	日本(香川県)				
				魚醤(カタクチいわし、天日塩)	0.10	ベトナム				
				酵母エキス	0.10	タイ				
				加水	6.70	日本(山口県)				
				合計(100%)	100.00					

公益財団法人秋田県学校給食会 様

全学菜 野菜ミックスボール

製造工程表

※ 工程中の加熱温度、時間を明記のこと

製造工程	基準等	設備等	
【にんじん】 原料解凍(すり身) ↓ 粗攪り ↓ 造粒 ↓ 具材・調味料投入 ↓ 成型 ↓ ボイル整形 ↓ 冷却 ↓ 凍結 ↓ 箱詰め ↓ 冷凍保管	5分、10℃以下 10分、10℃以下 攪り上がり時、10℃以下 凍結4～8℃、ボイル時間4分以上 -25℃以下、30～40分 -18℃以下	解凍ラック サイレントカッター サイレントカッター サイレントカッター 球天機 ボイル槽 送風冷却、C級冷蔵庫 トンネルフリーザー 冷凍庫	
【ほうれん草】 原料解凍(すり身) ↓ 粗攪り ↓ 造粒 ↓ 具材・調味料投入 ↓ 成型 ↓ ボイル整形 ↓ 冷却 ↓ 凍結 ↓ 箱詰め ↓ 冷凍保管	5分、10℃以下 10分、10℃以下 攪り上がり時、10℃以下 凍結4～8℃、ボイル時間4分以上 -25℃以下、30～40分 -18℃以下	解凍ラック サイレントカッター サイレントカッター サイレントカッター 球天機 ボイル槽 送風冷却、C級冷蔵庫 トンネルフリーザー 冷凍庫	
【コーン】 原料解凍(すり身) ↓ 粗攪り ↓ 造粒 ↓ 具材・調味料投入 ↓ 成型 ↓ ボイル整形 ↓ 冷却 ↓ 凍結 ↓ 箱詰め ↓ 冷凍保管	5分、10℃以下 10分、10℃以下 攪り上がり時、10℃以下 凍結4～8℃、ボイル時間4分以上 -25℃以下、30～40分 -18℃以下	解凍ラック サイレントカッター サイレントカッター サイレントカッター 球天機 ボイル槽 送風冷却、C級冷蔵庫 トンネルフリーザー 冷凍庫	
【3種混合】 半製品出庫 ↓ 開封 ↓ 計量 ↓ 袋詰め ↓ シール・印字 ↓ 金属探知機 ↓ ウェイトチェッカー ↓ 箱詰め ↓ 梱包 ↓ ケースウェイトチェック ↓ 冷凍保管	3種計量 総量1010～1017g(風袋引き) Fe: 1.5mm, Sus: 3.0mm -18℃以下	計量秤 ヒートシール機 金属探知機 ウェイトチェッカー 梱包機 計量秤 冷凍庫 微生物検査(検査項目は特記に 記載)	

微生物検査(自査検査)	
検査項目	基準値
一般細菌数	1.0×10 ⁵ 以下
大腸菌群	—
E. Coli	陰性
サルモネラ	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性

製造工場名 株式会社ハートフーズ21

担当責任者 河内 正嗣

TEL 083-267-8671

FAX 083-266-7125