様式 1

物資内訳書

提出日:平成　　年　月　　日

食品分類				商品コード	
品　名	ポークメンチカツ	総　量		調理形態	
		固形量			
規　格	60g、80g	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
	60g		枚		
	80g		枚		

販売者		担当者	
住　所		電　話	
製造者	(株)秋田県食肉流通公社	担当者	菅原　民生
住　所	秋田市河辺神内字堂坂2－1	電　話	018－882－2724
製造工場名		担当者	
住　所		電　話	

賞味期限	1ヶ月	保管	冷凍－18℃以下

【商品の特徴及び栄養的特徴】

【調理方法及び取扱上の留意点】

【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	豚　牛　鶏　乳　大豆　小麦　卵	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		172	kcal
水分		64.5	g
たんぱく質	植物		g
	動物		g
	総量	8.9	g
脂質		7.3	g
炭水化物		17.7	g
灰分		1.6	g
ナトリウム		410	mg
カリウム			mg
カルシウム			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			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
豚肉	63.14	秋田	豚肉			加工澱粉　内訳
タマネギ	21.04	米国				リン酸架橋澱粉
パン粉	9.26	米国、カナダ、他	小麦			酢酸澱粉
砂糖	0.57	日本				増粘剤
食塩	0.24	日本				アセチル化リン酸架橋澱粉
香辛料	0.22	マレーシア、他				
澱粉	0.02	米国、他				調味料
食物繊維	0.01	日本				L-グルタミン酸ナトリウム
酵母エキス	0.01	タイ				5'-リボヌクレオチドニナトリウム
添加物	5.49					L-アスパラギン酸ナトリウム
						コハク酸二ナトリウム
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　　年　　月　　日

公益財団法人秋田県学校給食会　　様

ポークメンチカツ　　製造工程表

※　工程中の加熱温度、時間を明記のこと

	原料整形、カット	
	原料肉をミンチ	
	原料・副原料を混合	
	整形・計量・衣付	
	急速冷凍・一時保管	
	金属探知器	Fe2.5 Sus3.0
	ダンボール詰め	
	出荷	

製造工場名

担当責任者

TEL

FAX