

物資内訳書

提出日:平成 年 月 日

食品分類	☆ 乳・卵抜きにリニューアル ☆				商品コード			
品名	ポークウインナー			総量		調理形態		
規格	15g、20g、25g、30g、40g			内容の個数		食品衛生法での区分	凍結前 <input checked="" type="checkbox"/> 加熱済 <input type="checkbox"/> 未加熱	
							喫食事 <input checked="" type="checkbox"/> 加熱 <input type="checkbox"/> 未加熱	
単価	g 数	パック	単位	単価(円)	備考			
			本					
			本					
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	佐々木 篤		
住所	019-2631	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	10日	保管	冷蔵10℃以下



<p>【商品の特徴及び栄養的特徴】</p> <p>先生方からの要望が多くありました、アレルギーフリーのウインナーを作りました。従来の商品とほぼ同じ味に仕上がりに、自信をもっておすすめ出来る商品です。原料肉はすべて当社でと畜、カットした秋田県産の豚肉を使用しておりますので、安全・安心な商品でございます。</p>	<p>【提出書類】</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 <p>年 月 日 から 年 月 日まで</p>
<p>【調理方法及び取扱上の留意点】</p> <p>袋のまままでボイルできます。</p>	
<p>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</p>	<p>豚肉、牛肉、鶏肉、卵、乳、小麦、大豆</p>
	<p>JAS規格格付けの表示(有・無) <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無</p> <p>HACCP認定(有・無) <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無</p> <p>ISO取得No. <input type="checkbox"/></p>

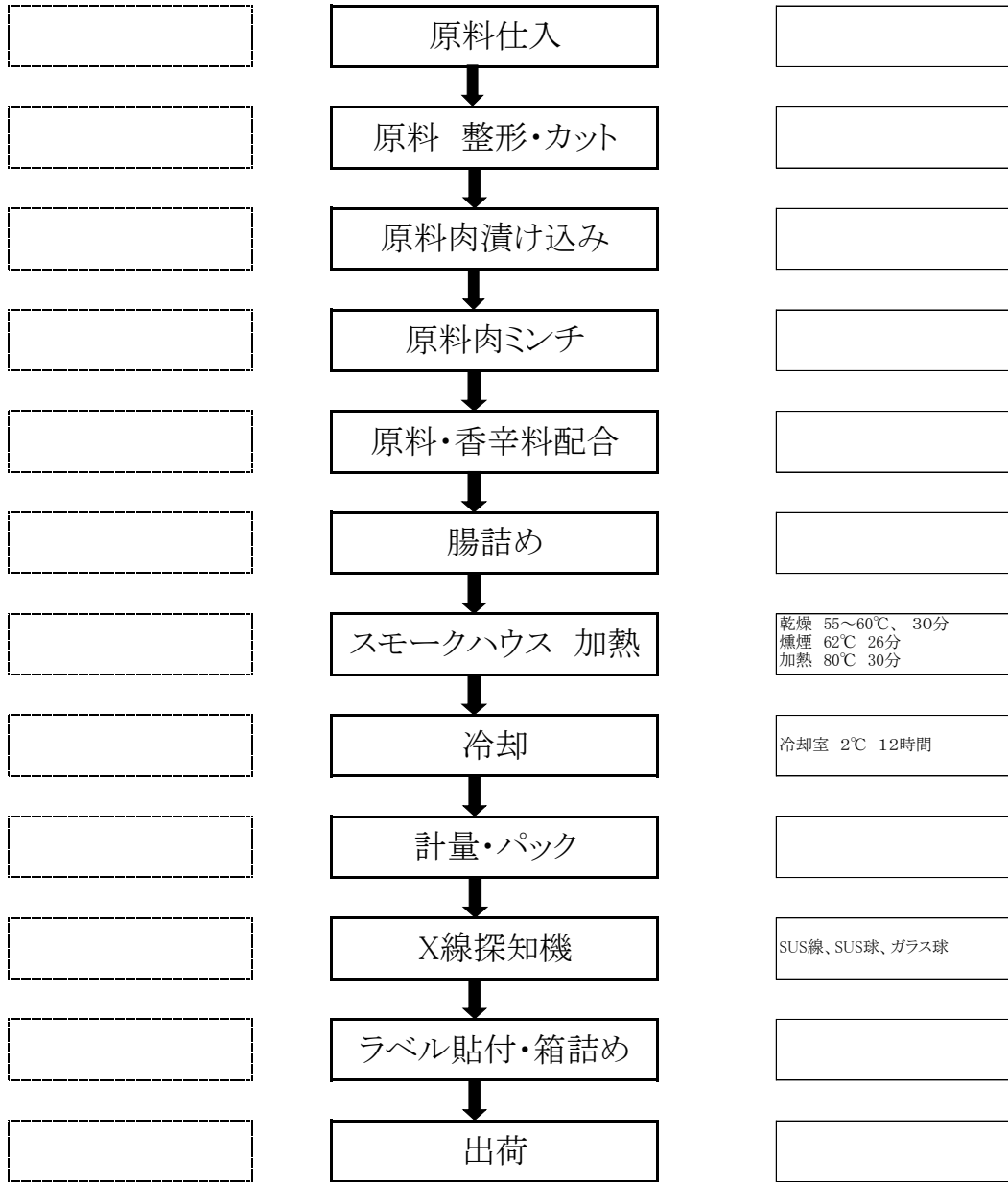
栄養成分(100g中)	五訂増補 実測値	○	原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	335	kcal	豚肉	58.34	秋田県産	豚肉			
水分		g	豚脂肪	32.77	秋田県産	豚肉			
たんぱく質		g	澱粉	4.55	日本			無	
			動物	1.55	メキシコ、日本			無	
			植物	0.85	タイ、日本他			無	
脂質	30.1	g	砂糖	0.79	タイ、オーストラリア他	トウモロコシ	無(分別)、非組換		
炭水化物	4.1	g	食用油脂	0.25	マレーシア、フィリピン他		無		
灰分		g	酵母エキス	0.05	タイ、オランダ他		無		
ナトリウム	650	mg	香辛料	0.01	中国、日本他	馬鈴薯	非組換		
カリウム		mg	リン酸塩(Na)	0.33				ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム	
カルシウム		mg	調味料(アミノ酸)	0.29				L-グルタミン酸ナトリウム	
マグネシウム		mg	保存料	0.11				ソルビン酸	
リン		mg	酸化防止剤(ビタミンC)	0.08				L-アスコルビン酸ナトリウム	
鉄		mg	発色剤	0.02				硝酸カリウム、亜硝酸ナトリウム	
亜鉛		mg	香辛料抽出物	0.01					
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	1.7	g							
			合計(100%)	100.00					

公益財団法人秋田県学校給食会 様

ポークウインナー

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)秋田県食肉流通公社

担当責任者 佐々木 篤

TEL 018-882-2724

FAX 018-882-3501