

物資内訳書

提出日:平成26年2月25日

食品分類	調味料、加工品				商品コード			
品名	まごころ豆板醤				総量	調理形態		
					固形量			
規格	36パック				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 甘口			
	120		1パック					
販売者	秋田やまもと農業協同組合				担当者	北林		
住所	三種町鹿渡字東二本柳28-1				電話	0185-87-4250		
製造者	そら豆加工グループ				担当者	加藤		
住所					電話			
製造工場名	秋田やまもと農業協同組合 農産加工所				担当者	伊藤		
住所	三種町鹿渡字町後270				電話	0185-87-3190		
					賞味期限	365日	保管	冷暗所
【商品の特長及び栄養的特徴】					【提出書類】			
秋田県三種町琴丘地区産のそら豆を使用し、生産農家が手作りの中華調味料					<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 			
【調理方法及び取扱上の留意点】								
高温・多湿を避け、常温にて保管してください								
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物質を記入のこと					小麦、大豆		JAS規格格付けの表示(有・無) 無	
							HACCP認定(有・無) 無	
							ISO取得No.	



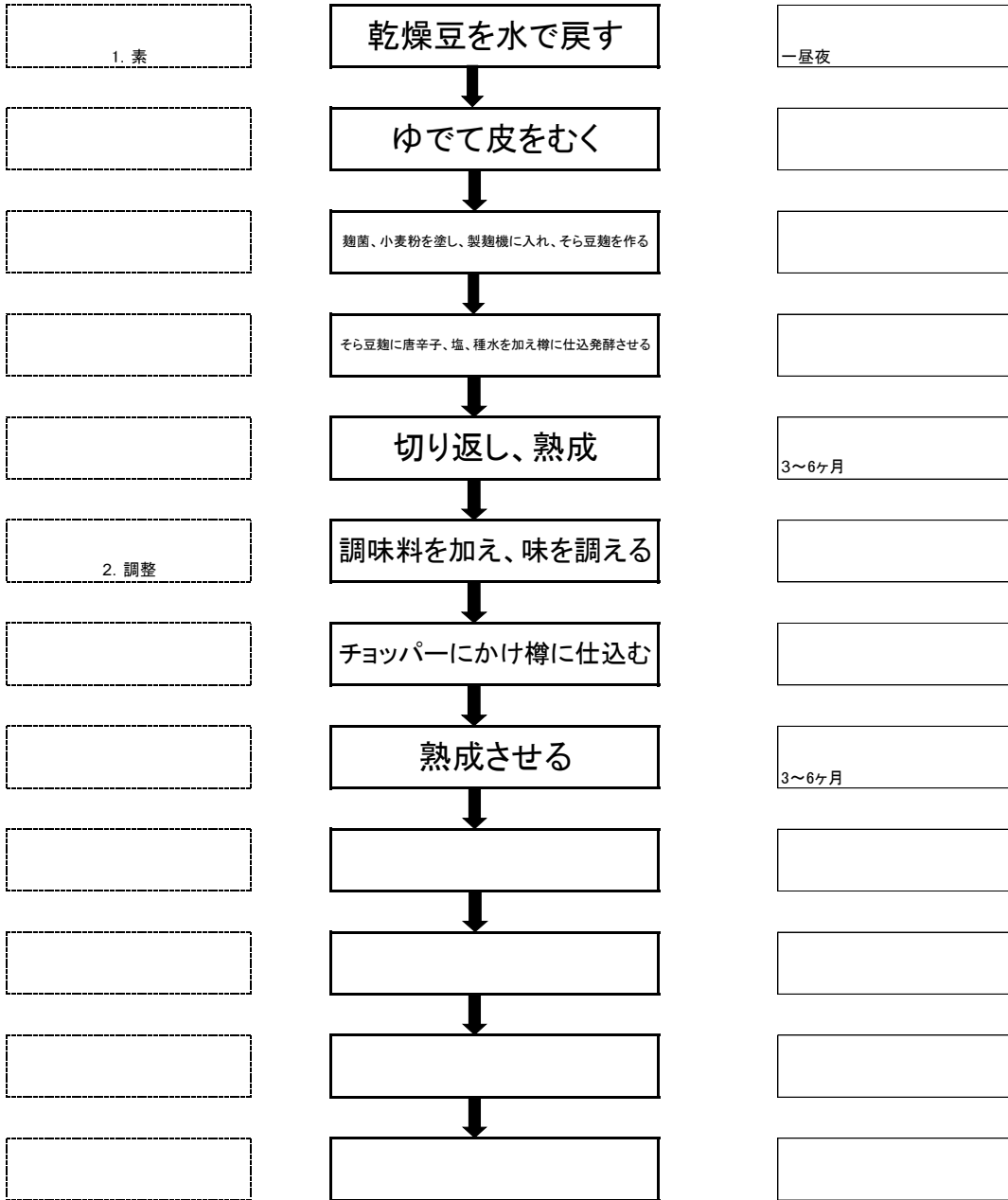
栄養成分(100g中)	五訂増補 実測値	O	原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	174	kcal	乾燥そら豆	8.4	秋田県				
水分		g	麹菌		秋田県				
たんぱく質	植物	9.7	薄力粉	2.3	アメリカ、日本	小麦	小麦	不分別	
	動物		唐辛子	12.2	韓国			対象外	
	総量	9.7	食塩	3.7	日本				
脂質	3.0	g	味噌	55.6	秋田県				
炭水化物	27.1	g	米						
灰分		g	大豆						
ナトリウム	4000	mg	白醤油						
カリウム		mg	小麦	2.3	日本、カナダ、アメリカ				
カルシウム		mg	食塩	2.0	日本				
マグネシウム		mg	脱脂加工大豆	1.0	インド、アメリカ、日本			分別(非組換え)	
リン		mg	ブドウ糖	0.2	日本				
鉄		mg	アルコール	0.2	日本				
亜鉛		mg	ビタミンB1	0.0	日本				
ビタミンA	レチノール	μg							
	βカロテン当量	μg	三温糖	3.3					
	レチノール当量	μg	さとうきび		タイ、南アフリカ、オーストラリア				
ビタミンB1		mg	甜菜		日本				
ビタミンB2		mg	アルコール	3.3	日本				
ビタミンC		mg	エタノール						
食物繊維	水溶性	g	乳酸ナトリウム						
	不溶性	g	精製水						
	総量	g	水	5.6					
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

まごころ豆板醤

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 そら豆加工グループ 農産加工所

担当責任者 伊藤 ユウ子

TEL 0185-87-3190

FAX 0185-87-4688