

物資内訳書

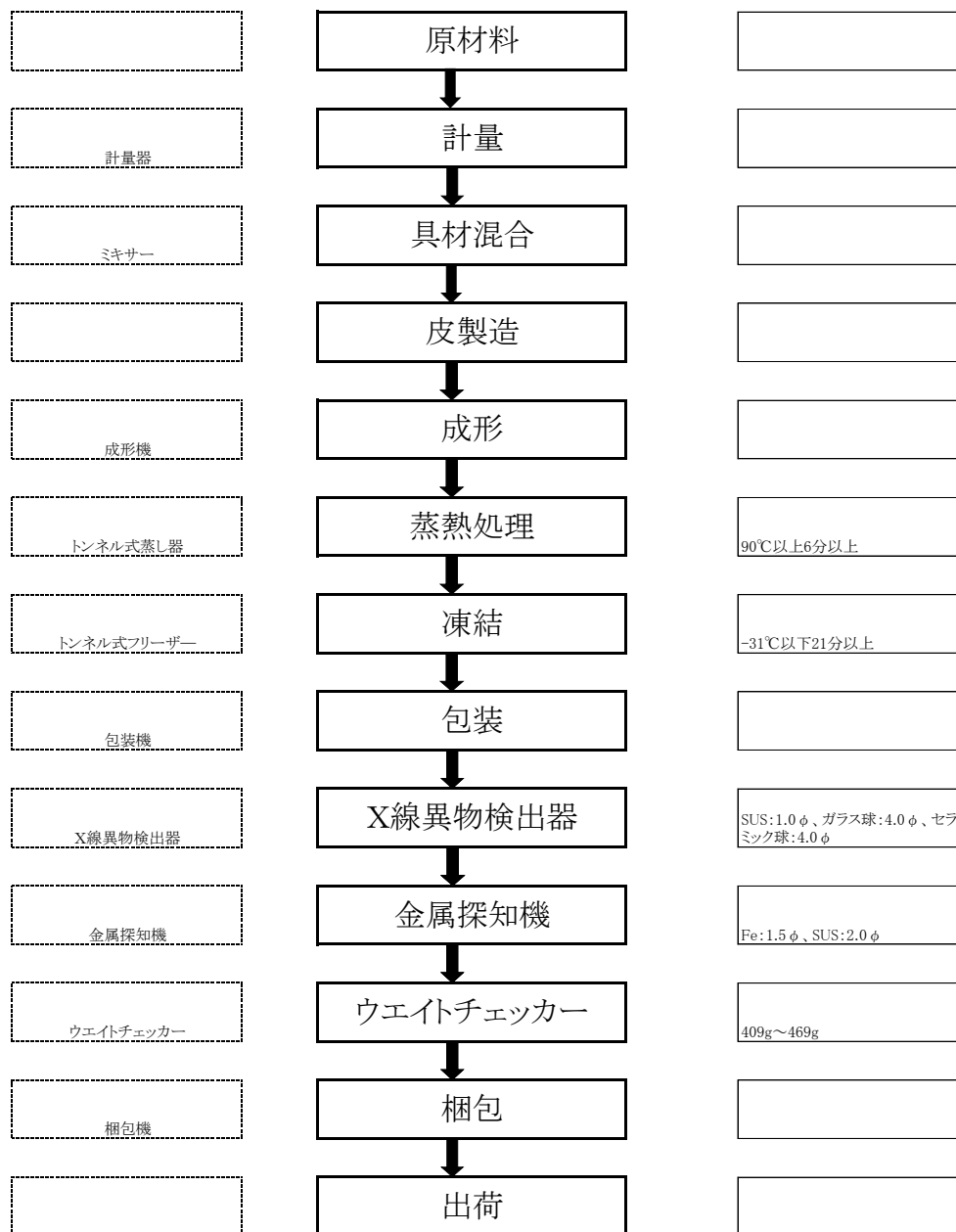
食品分類	加工食品					商品コード	(JANコード:4589897455392)				
品名	UMAUMA米粉の皮で包んだ野菜ギョーザ20個					総量	6.4kg/ケース(400g/袋)				
						固形量	6.4kg/ケース(400g/袋)				
規格	6.4kg[400g(20g×20個)×16袋]/ケース					内容の個数	20個/袋 (320個/ケース)				
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考						
販売者	CJ FOODS JAPAN株式会社					担当者	石川 英一				
住所	〒105-0003 東京都港区西新橋2-7-4 CJビル9階					電話	03-6273-3729				
製造者	CJ FOODS JAPAN株式会社					担当者	-				
住所	〒105-0003 東京都港区西新橋2-7-4 CJビル9階					電話	03-6550-9803				
製造工場名	CJ FOODS JAPAN株式会社 秋田大潟工場					担当者	-				
住所	〒010-0445 秋田県南秋田郡大潟村西4-94-3					電話	非公開				
						賞味期限	製造日より12ヶ月	保管	冷凍保存(-18℃以下)		
【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】					
秋田県産のお米で作った米粉で包み、もちもち食感と素材の旨みを楽しめるギョーザ						○ 製造工程表(金属探知機) ○ 食品衛生監視票(点数 99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】											
・フライパンまたは鍋で加熱してお召し上がりください。 [使用上の注意]・電子レンジでは調理しないでください。・表面に霜がついている場合は、油ハネの原因となりますので、霜を軽く落としてからお使いください。・調理の際はやけどに充分ご注意ください。 [保存上の注意]・いったん解けたものを再び凍らせると品質が変わることがありますので、ご注意ください。・ご家庭の冷凍庫は温度変動が激しいので、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。 ・皮に黒い点が見えることがありますが、原材料に使用した発芽玄米粉によるものです。											
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						※本品製造工場ではごまを含む製品を生産していません。					
						JAS規格格付けの表示(有・無)		(有)・無			
						HACCP認定(有・無)		(有)・無			
						ISO取得%		-			

栄養成分(100g中)			七訂			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
			八訂	実測値						原材料	分別・不分別	
エネルギー		156		kcal		野菜						
水分		61.4		g		キャベツ(国産)		日本				
たんぱく質	植物	-		g		にんじん(国産)		日本				
	動物	-		g		たまねぎ(国産)		日本				
	総量	3.9		g		ニラ(国産)		日本				
脂質		1.8		g		ねぎ(国産)		日本				
炭水化物		31		g		にんにく(国産)		日本				
灰分		1.9		g		皮		日本				
ナトリウム		460		mg		米粉		日本				
カリウム		-		mg		米(秋田県産)		日本(秋田県)				
カルシウム		-		mg		発芽玄米粉		日本				
マグネシウム		-		mg		乳化油脂		日本				
リン		-		mg		ぶどう糖		日本		とうもろこし、ばれいしょ	分別	
鉄		-		mg		食塩		日本				
亜鉛		-		mg		大豆加工品		日本	大豆	大豆	分別	
ビタミンA	レチノール	-		μg		きのこ水煮		日本				
	βカロテン当量	-		μg		エリンギ		日本				
	レチノール活性当量	-		μg		ブナシメジ		日本				
ビタミンB1		-		mg		ひらたけ		日本				
ビタミンB2		-		mg		食用油脂		日本		とうもろこし、なたね	不分別	
ビタミンC		-		mg		食塩		日本				
食物繊維	水溶性	-		g		酵母エキス		日本				
	不溶性	-		g		こんにゃく粉		日本				
	総量	-		g		砂糖		日本		てん菜	分別	
食塩相当量		1.2		g		発酵調味料		日本		とうもろこし、ばれいしょ	分別	
						こしょう		インドネシア				
						加工デンプン		タイ				酸化でん粉
						糊料(増粘多糖類)		パキスタン				グアーガム
						糊料(増粘多糖類)		中国		大豆、とうもろこし	分別	キサンタンガム
						トレハロース		日本		①とうもろこし、②ばれいしょ	①不分別、②分別	トレハロース
									・キサンタンガムアレルギー物質記載なしの理由: 培地使用、不残留(大豆)			
						合計(100%)	0.00					

公益財団法人秋田県学校給食会 様 御中

UMAUMA米粉の皮で包んだ野菜ギョーザ20個 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 CJ FOODS JAPAN株式会社 秋田大潟工場

担当責任者 (担当者) 石川 英一

TEL (CJ FOODS JAPAN株式会社) 03-6273-3729

FAX (CJ FOODS JAPAN株式会社) 03-6206-1065