

物資内訳書

提出日: 2017/10/31

食品分類					商品コード	1030115			
品名	クリスマスケーキ(ストロベリー)				総量	30g			
規格	40個×4合				固形量				
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考				
販売者	トーニチ株式会社				担当者	旗野 将隆			
住所	〒960-0101	福島県福島市瀬上町字新田中通1-3			電話	(024)552-2601			
製造者	株式会社レートリー				担当者	浅海 之夫			
住所	〒350-1315	埼玉県狭山市北入曾1180			電話	(04)2956-8881			
製造工場名	株式会社レートリー				担当者	浅海 之夫			
住所	〒350-1315	埼玉県狭山市北入曾1180			電話	(04)2956-8881			
賞味期限	12ヶ月		保管	冷凍(-18℃)					
【商品の特長及び栄養的特徴】					【提出書類】				
ふんわり柔らかなスポンジとシャンティを3層に重ね、上面は果肉入りのストロベリーナパージュで仕上げました。					<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100点) <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 checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(有・無) <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 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】									
冷蔵庫内で、2~3時間かけて解凍してください。									
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マテリアルを記入のこと					オレンジ、くるみ、りんご、ゼラチン、もも				
					JAS規格格付けの表示(有・無)		有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>		
					HACCP認定(有・無)		有 <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/>		
					ISO取得No.				



栄養成分(100g中)	7訂計算値 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	351	kcal	ホイップクリーム(植物油脂、乳製品、水あめ)	38.05	カナダ、アメリカ、他	乳	菜種・とうもろこし	不分別		
水分	39.3	g	ゼリー(オリゴ糖、砂糖、洋酒)	15.19	北海道、熊本県、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換)			
たんぱく質	3.2	g	卵	14.71	アメリカ、北海道、他		とうもろこし	不分別		
脂質	21.8	g	砂糖	14.19	アメリカ					
炭水化物	35.3	g	洋酒		タイ、オーストラリア					
灰分	0.4	g	卵	14.71	フランス、他					
ナトリウム	48	mg	砂糖	14.19	千葉県、茨城県、他	卵				
カリウム	33	mg	小麦粉	9.40	オーストラリア、タイ、他		甜菜	非組換		
カルシウム	10	mg	加工油脂	1.97	アメリカ、日本	小麦				
マグネシウム	3	mg	いちごピューレ	1.72	カナダ、オーストラリア、他		菜種(不分別)、甜菜(分別)			
リン	34	mg	水あめ	0.61	アメリカ、ブラジル、他		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(非組換)			
鉄	0.3	mg	レモン果汁	0.16	イタリア					
亜鉛	0.2	mg	乳化剤	0.88	ニュージーランド、フィリピン、他	乳、大豆	大豆・菜種・とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(分別)		グリセリン脂肪酸エステル、他	
ビタミンA	レチノール	21	μg	増粘剤(ベクチン、加工でん粉)	0.39	EU、タイ		とうもろこし(不分別)、馬鈴薯(分別)	ソルビトール	
	βカロテン当量	10	μg	香料	0.18	日本、フィリピン、他	乳	とうもろこし	不分別	ベクチン、他
ビタミンB1	レチノール活性当量	23	μg	pH調整剤	0.08	欧州圏内		とうもろこし・甜菜	非組換	クリームフレーバー、他
		0.02	mg	酸味料	0.06	中国				クエン酸ナトリウム
ビタミンB2		0.07	mg	安定剤(増粘多糖類)	0.04	インド、アメリカ、他		大豆・とうもろこし	不分別	クエン酸
ビタミンC		1	mg	着色料(紅麹、カロチン)	0.04	東南アジア、アメリカ、他		とうもろこし	不分別	タマリンド、他
食物繊維	水溶性	0.12	g	(原材料の一部に乳成分、卵、小麦、大豆を含む)						
	不溶性	0.13	g	水	1.61					カロチン色素、他
食塩相当量		0.1	g							
				合計(100%)	100.00					