

物資内訳書

提出日:平成 27 年 3 月 12 日

食品分類	冷凍食品				商品コード	
品名	あきたどっさり枝豆入り肉団子25g(トマトソース煮)				調理形態	
規格	6kg〔固形量4.5kg(30個×6袋)〕				内容の個数	6袋/箱
	g数	パック	単位	単価(円)		備考
単価						
販売者	トーニチ株式会社				担当者	根田 哲佳
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	山栄食品株式会社				担当者	海野由喜男
住所	〒412-0043	静岡県御殿場市新橋76			電話	0550-83-9847
製造工場名	山栄食品株式会社福島工場				担当者	菅野保広
住所	〒969-1512	福島県二本松市上川崎上種田99			電話	0243-52-2340
賞味期限	製造日より365日		保管	-18℃以下		



【商品の特徴及び栄養的特徴】	【提出書類】
<p>秋田県産豚肉、エリンギ、米粉、枝豆に県産トマトピューレを使用したジューシーな肉団子です。原料で使っている県産の豚肉は、肉質がきめ細かくやわらかい上に脂に甘みがあります。県産エリンギは口当たりがよく歯ごたえのある食感に加え、低カロリーで、ビタミン・ミネラル・食物繊維なども豊富に含まれています。県産枝豆の食感も粗めに粉砕している為、枝豆自体の味もよく感じることができます。ソースに使用している県産トマトピューレの甘みもよく感じることができます。</p>	<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93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 <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>90℃のお湯で10~15分間ボイルしてからお召し上がりください。</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>小麦、乳、卵、えび、牛肉、鶏肉、豚肉、やまいも、ゼラチン、大豆、りんご、ごま、カシューナッツ</p>
	<p>IAS規格格付けの表示(有・無) 有・無</p> <p>HACCP認定(有・無) 有・無</p> <p>ISO取得%</p>

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	130	kcal	玉ねぎ	15.67	日本				
水分	73.6	g	豚肉	14.24	日本(秋田県)	豚肉			
たんぱく質	7.7	g	植物	11.28	日本	鶏肉			
			動物	5.82	日本(秋田県)				
脂質	6.4	g	エリンギ	5.37	米国、カナダ他	小麦、大豆	とうもろこし	不分別	イーストフード、V.C(キャリーオーバー)
炭水化物	10.6	g	パン粉	3.76	日本(秋田県)	大豆	馬鈴薯	分別	
灰分	1.7	g	枝豆	3.76	日本	大豆	大豆	分別	
ナトリウム	277	mg	にんじん	2.69	米国他	大豆	大豆	分別	鉄酸Ca(キャリーオーバー)、着色料(コラー)
カリウム	272	mg	粒状大豆たん白	1.34	日本				
カルシウム	38	mg	でん粉	0.81	カナダ・豪州他	菜種	不分別		シリコーン(キャリーオーバー)
マグネシウム	23	mg	植物油(なたね油)	0.45	日本(秋田県)				
リン	94	mg	米粉	0.27	米国他	大豆	大豆	分別、不分別	植物レシチン(キャリーオーバー)
鉄	0.7	mg	粉末状大豆たん白	0.27	日本				
亜鉛	0.9	mg	食塩	0.27	中国				
ビタミンA	レチノール	5	μg	砂糖	0.27	豪州・タイ・ブラジル他	甜菜	分別	
	βカロテン当量	377	μg	小麦繊維	0.27	ハンガリー	小麦		
	レチノール当量	67	μg	おろししょうが	0.13	中国・メキシコ・日本他	馬鈴薯、とうもろこし	分別	L-アスコルビル酸(キャリーオーバー)
ビタミンB1	0.16	mg	乳酸カルシウム	0.13	ヨーロッパ他				乳酸、消石灰(キャリーオーバー)
ビタミンB2	0.14	mg	しょう油	0.06	インド・米国他	大豆、小麦	大豆	分別	アルコール(キャリーオーバー)
ビタミンC	3	mg	ガーリックパウダー	0.03	中国				
食物繊維	水溶性	0.4	g	黒コショウ	0.03	マレーシア他			
	不溶性	0.9	g	チツメグ	0.01	インドネシア他			
食塩相当量	1.3	g	ピロリン酸第二鉄	0.0054	日本・東南アジア他	大豆	大豆	分別	ル(キャリーオーバー)、酵素分解レシチン(キャリーオーバー)
	0.7	g	揚げ油(なたね油)	微量	カナダ・豪州他	菜種	不分別		シリコーン(キャリーオーバー)
			水	8.34					
			【ソース】						
			トマトピューレー	4.44	日本(秋田)				
			ケチャップ	4.34	チリ・中国・米国他		とうもろこし	不分別	
							甜菜	分別	
			玉ねぎ	1.13	日本				
			植物油(なたね油)	0.80	カナダ・豪州他		菜種	不分別	シリコーン(キャリーオーバー)
			増粘剤(加工でん粉)	0.41	米国		とうもろこし	不分別	ε-DL-ヒソキシプロピル化リン酸架橋燐デンプン
			オリーブオイル	0.27	スペイン				
			チキンプイオン	0.24	米国・日本・タイ・中国他	小麦、大豆、乳、	とうもろこし、馬鈴薯	分別	
							とうもろこし	不分別	
			砂糖	0.19	豪州・タイ・ブラジル他		甜菜	分別	
			おろしにんにく	0.15	中国・メキシコ他	小麦(最終製品)	とうもろこし	分別	β-グルカン(キャリーオーバー)、変性デンプン(キャリーオーバー)
			食塩	0.10	日本				
			調味料(アミノ酸)	0.06	東南アジア				調味料(アミノ酸)
			香辛料	0.004	マレーシア他		とうもろこし	分別	
			水	12.86	日本				
			合計(100%)	100.00					