

物資内訳書

食品分類			商品コード					
品名	イケてるハタハタメンチカツ			総量	調理形態			
				固形量				
規格				内容の個数	食品衛生法での区分			
				凍結前	・加熱済	・未加熱		
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考			
	約50g		個					
販売者	株式会社 鈴木水産			担当者	鈴木 勇			
住所	秋田県山本郡八峰町八森字磯村72-3			電話	0185-77-2217			
製造者	株式会社 鈴木水産			担当者	鈴木 勇			
住所	秋田県山本郡八峰町八森字磯村72-3			電話	0185-77-2217			
製造工場名	株式会社 鈴木水産			担当者	鈴木 勇			
住所	秋田県山本郡八峰町八森字磯村72-3			電話				
					賞味期限	90日	保管	冷凍-18℃以下
【商品の特長及び栄養的特徴】					【提出書類】			
秋田県産のはたはたを、骨も丸ごとミンチにし、タラのすり身を混ぜて作りました。一切、肉は使用しておらず、ヘルシーに仕上げました。ハタハタはDHA、EPAが多く含まれており、子供の成長に良い働きがあると言われております。					<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 年 月 日から 年 月 日まで			
【調理方法及び取扱上の留意点】								
油で冷凍のまま投入し約6分で揚げあがります。あらかじめ解凍しておきますと、時間の短縮が図れます。								
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					JAS規格格付けの表示(有・無) 有・無 HACCP認定(有・無) 有・無 ISO取得No.			



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
	実測値		原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	77	kcal	はたはた	36.60	日本				
水分	31.1	g	白身魚	21.96	アメリカ				
たんぱく質	植物	g	玉葱	27.43	日本				
	動物	g	パン粉	9.15	日本、米国、その他				
	総量	4.8	g	小麦粉	2.75	〃			
脂質	0.9	g	大豆蛋白	1.40	〃	大豆			
炭水化物	12.5	g	食塩	0.53	〃				
灰分	0.7	g	黒胡椒	0.18	〃				
ナトリウム	150	mg	衣		〃				
カリウム		mg	パン粉		〃				
カルシウム	70	mg	小麦粉		〃	小麦			
マグネシウム		mg	砂糖		〃				
リン		mg	卵粉末		〃	卵			
鉄		mg	全粉乳		〃	乳			
亜鉛		mg	香辛料		〃				
ビタミンA	レチノール	μg	酵母エキス		〃				
	βカロテン当量	μg	加工澱粉		〃				
	レチノール活性当量	μg	増粘多糖類		〃				
ビタミンB1		mg	クチナシ色素		〃				
ビタミンB2		mg	原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む						
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	0.4	g							
			合計(100%)	100.00					