様式 1

物資内訳書

食品分類	冷凍加工品			商品コード	
品名	いわし煮つけ（レモン醤油）	総量		調理形態	ボイル
		固形量		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
規格	10個パック×10袋×2合	内容の個数	100個		

単価	g数	パック	単位	単価（円）	備考
	50g	10個パック	袋		たれ込み

販売者	太平商事株式会社	担当者	大澤伸介
住所	〒344-0042 埼玉県春日部市増戸804－1	電話	048-763-1255
製造者	株式会社トージツフーズ	担当者	田中敏郎
住所	〒541-0056 大阪市中央区久太郎町2丁目4番27号 堺筋本町TFビル7階	電話	06-6267-7128
製造工場名	株式会社トージツフーズ 栗東食品工場	担当者	小黒清人
住所	〒520-3023 滋賀県栗東市坊袋229	電話	077-553-1163

賞味期限	1年	保管	冷凍-18℃

【商品の特徴及び栄養的特徴】

脂ののった真いわしを骨まで食べられるよう加工し、レモン果汁で魚臭さを消し食べやすい味付けにしました。カルシュウムタップリ・不飽和脂肪酸タップリの食品です。

【調理方法及び取扱上の留意点】

冷凍真空パックのまま、沸騰したお湯の中に入れて、約10分程度ボイルし、開封してお召し上がりください。保存は、－18℃以下を厳守してください。また、直接外気が長時間商品に触れないようにしてください。

【提出書類】

- ○ 製造工程表(金属探知機)
- ○ 食品衛生監視票（点数94点）
- ○ 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
  21年 2月 12日 から 29年 11月 30日 まで

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

卵・乳・いか・えび・かに・牛肉・豚肉・鶏肉・さけ・さば・りんご・オレンジ・ゼラチン・ごま(工場コンタミ)

JAS規格格付けの表示(有・無)	有 ・ 無
HACCP認定（有・無）	有 ・ 無
ISO取得No.	22000:2005

栄養成分（100g中）		七訂 実測値	○
エネルギー		188	kcal
水分		61.6	g
たんぱく質	植物性	0.5	g
	動物性	17.7	g
	総量	18.2	g
脂質		6.6	g
炭水化物		11.5	g
灰分		2.1	g
ナトリウム		430	mg
カリウム		272	mg
カルシウム		233	mg
マグネシウム		30	mg
リン		221	mg
鉄		1.9	mg
亜鉛		1.7	mg
ビタミンA	レチノール	6	μg
	βカロテン当量	0	μg
	レチノール活性当量	6	μg
ビタミンB1		0.09	mg
ビタミンB2		0.31	mg
ビタミンC		1	mg
食物繊維	水溶性	0	g
	不溶性	0	g
	総量	0	g
食塩相当量		1.2	g

原料配合（%） 原材料名	%	産地	アレルギー物質該当原材料	遺伝子組換え 原材料	遺伝子組換え 分別・不分別	食品添加物名
いわし	70.00	日本・アメリカ他				
		（千葉県、北海道、鳥取県、石川県、青森県他）				
砂糖	6.86	タイ・オーストラリア他		甜菜	分別	
		（大阪府、沖縄県、鹿児島県、北海道）				
みりん	6.58	タイ・日本他				
		（徳島県、兵庫県）				
しょう油	6.29	アメリカ・日本他	小麦・大豆	大豆	分別	
		（徳島県、北海道）				
レモン果汁	1.40	地中海沿岸、日本他				
		（山梨県）				
米でん粉	1.06	タイ、ベトナム他				
		（兵庫県）				
香辛料（ガーリック・ジンジャー・ホワイトペッパー）	0.10	アメリカ・インド他		とうもろこし	分別	
		（兵庫県、滋賀県、京都府、中国地方）				
水	7.71	（徳島県）				
		※産地県名は製造地・加工地・購入地県名を記載している場合もございます				
		※原料事情により、原産国・原産地は変更になる場合もございます				
合計（100%）	100.00					

平成28年6月改正

公益財団法人 秋田県学校給食会