

物資内訳書

食品分類	調理加工品				商品コード		
品名	かぼちゃ野菜コロッケFe・Ca				調理形態	揚げ	
					食品衛生法での区分	凍結前 喫食事	・加熱済 ・加熱
規格	40g×160個×2合 60g×100個×2合				内容の個数		
単価	g数	パック	単位	単価(円)			備考
	40g		個				
	60g		個				
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	淵田桂緒	
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	クワバラ食品株式会社				担当者	桑原大造	
住所	〒799-1502 愛媛県今治市喜田村4丁目3番20号				電話	0898-43-5100	
					賞味期限	1年	
					保管	冷凍-18℃	

【商品の特徴及び栄養の特徴】	【提出書類】
かぼちゃとじゃがいもで食べやすいかぼちゃコロッケ仕上げました。ほうれん草、玉葱も入って、強化されたカルシウム、鉄分が豊富に摂取できます。	<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97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・ <input checked="" type="radio"/> 無) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(有・ <input checked="" type="radio"/> 無) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定年限 21年 3月 18日 から 33年 5月 31日 まで
【調理方法及び取扱上の留意点】	
冷凍のまま、約180℃位の油で約4分間程度揚げて下さい。保管は-18℃以下を厳守して下さい。また、直接外気が長時間商品に触れないようにして下さい。	
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物質を記入のこと	JAS規格格付けの表示(有・無) 有・ <input checked="" type="radio"/> 無 HACCP認定(有・無) 有・ <input checked="" type="radio"/> 無 ISO取得No. 無

栄養成分(100g中)	七訂 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	139	kcal	かぼちゃ	34.24	主に北海道				
水分	66.1	g	じゃがいも	12.84	北海道		馬鈴薯	分別	
たんぱく質	植物	4.1	ほうれん草	5.14	主に宮崎,熊本,福岡				
	動物	0.0	たまねぎ	4.28	主に北海道,愛媛				
	総量	4.1	乾燥マッシュポテト	3.43	アメリカ他		馬鈴薯	分別	
脂質	2.0	g	砂糖	1.71	豪,タイ,ブラジル,フィリピン		甜菜	分別	
炭水化物	26.4	g			沖縄,鹿児島,北海道				
灰分	1.6	g	しょうゆ	0.86	アメリカ,カナダ,日本他	大豆・小麦	大豆	分別	
ナトリウム	254	mg	発酵調味料	0.86	日本,アメリカ		コーン	不分別	
カリウム	297	mg					馬鈴薯	分別	
カルシウム	192	mg	大豆油	0.86	アメリカ,ブラジル,日本	大豆	大豆	不分別	
マグネシウム	21	mg	炭酸カルシウム	0.43	日本				炭酸カルシウム
リン	56	mg	食塩	0.34	香川,瀬戸内海				
鉄	3.2	mg	ピロリン酸第二鉄	0.01	日本				ピロリン酸第二鉄
亜鉛	0.4	mg	【衣】						
ビタミンA	レチノール	0	パン粉	15.00	アメリカ,カナダ,オーストラリア	小麦	コーン	不分別	
	βカロテン当量	593			日本,東南アジア		コーン・馬鈴薯	分別	
	レチノール活性当量	49	米粉	3.00	国産				
ビタミンB1	0.08	mg	小麦粉	3.00	北海道	小麦			
ビタミンB2	0.04	mg	水	14.00	愛媛県				
ビタミンC	9	mg							
食物繊維	水溶性	0.8							
	不溶性	1.8							
	総量	2.6							
食塩相当量	0.6	g							
			合計(100%)	100.00					