

物資内訳書

食品分類					商品コード						
品名	カミカミタコメンチ				総量	調理形態 油調					
					固形量						
規格	40g(100×3合)/50g(100×2合)				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										
販売者	株式会社ピアット			担当者	谷川 善教						
住所	〒335-0034	埼玉県戸田市笹目1-41-4		電話	048-422-0081						
製造者	サンレイ食品株式会社			担当者	小沼 義明						
住所	〒430-0823	静岡県浜松市南区河輪町413-2		電話	053-426-1528						
製造工場名	サンレイ食品株式会社			担当者	小沼 義明						
住所	〒430-0823	静岡県浜松市南区河輪町413-2		電話	053-426-1528						
賞味期限						1年	保管	-18℃以下			
【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】					
助宗鱈すり身にキャベツとたこを加えた海鮮メンチカツです。咀嚼力アップメニューに。						<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 94 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 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定年限 平成26年7月7日 から 平成29年7月31日 まで					
【調理方法及び取扱上の留意点】											
冷凍状態から180℃の揚げ油にて4分～5分油調してください。											
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物質を記入のこと						小麦・卵・乳・えび・大豆・いか・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン・さけ					
JAS規格格付けの表示(有・無)						有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>					
HACCP認定(有・無)						有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>					
ISO取得No.											

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	118	kcal	助宗鱈すり身	38.00	北海道				
水分	64.5	g	キャベツ	18.50	愛知県				
たんぱく質	植物	2.9	たこ	9.80	ベトナム				
	動物	8.8	馬鈴薯澱粉	2.00	北海道	ばれいしょ	分別		
	総量	11.7	砂糖	1.40	タイ	てん菜	分別		
脂質	1.6	g	食塩	0.80	兵庫県				
炭水化物	20.4	g	発酵調味料	0.70	日本				
灰分	1.8	g	生姜	0.50	高知県				
ナトリウム	541	mg	アオサ粉	0.10	愛知県				
カリウム	133	mg	(衣)						
カルシウム	20	mg	パン粉	14.30	アメリカ	小麦・大豆	大豆	分別	
マグネシウム	25	mg	小麦粉		アメリカ	小麦			
リン	95	mg	大豆蛋白		ブラジル	大豆	大豆	分別	
鉄	0.5	mg	とうもろこし澱粉	6.40	アメリカ		とうもろこし	分別	
亜鉛	0.5	mg	菜種油脂		カナダ		なたね	不分別	
ビタミンA	レチノール	2	食塩		日本				
	βカロテン当量	27	水	7.50	静岡県				
	レチノール当量	5							
ビタミンB1	0.06	mg							
ビタミンB2	0.04	mg							
ビタミンC	8	mg							
食物繊維	水溶性	0.3							
	不溶性	0.6							
	総量	0.9							
食塩相当量	1.4	g							
			合計(100%)	100.00					