

# 物資内訳書

食品分類						商品コード						
品名	秋田県産きのこメンチカツ(おから入り)					総量	調理形態 <b>油揚げ</b>					
						固形量						
規格	50g・60g					内容の個数 50g(120個) 60g(100個)	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					喫食事					加熱	未加熱
												
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	048-422-0080					
製造者	金沢フード株式会社					担当者	山越 泰彦					
住所	〒920-0377 石川県金沢市打木町東1302番地					電話	076-240-6433					
製造工場名	金沢フード株式会社					担当者	山越 泰彦					
住所	〒920-0377 石川県金沢市打木町東1302番地					電話	076-240-6433					
賞味期限							12ヶ月		保管		-18℃以下	
【商品の特徴及び栄養的特徴】							【提出書類】					
秋田県産の豚肉・エリンギ・しめじ・しいたけを配合した、ジューシー感あふれるメンチカツです。製品の58.8%が秋田県産のものを使用しているため、地産地消の製品として幅広くご使用いただけます。							<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100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 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 年 月 日 から 年 月 日まで					
【調理方法及び取扱上の留意点】												
冷凍のまま175℃～180℃の温度で油揚げして下さい。												
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							無し					
							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.					

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	159	kcal	豚肉	18.15	秋田県	豚肉			
水分	63.8	g	おから	18.15	秋田県	大豆	大豆	非組み換え	
たんぱく質	植物	4.5	エリンギ	9.00	秋田県				
	動物	3.4	しめじ	9.00	秋田県				
	総量	7.9	しいたけ	4.50	秋田県				
脂質	4.8	g	玉ねぎ	4.50	北海道				
炭水化物	22.1	g	パン粉	7.20	カナダ・アメリカ他	小麦	とうもろこし・なたね	不分別	
灰分	1.4	g	砂糖	0.50	豪州・タイ・日本				
ナトリウム	327	mg	食塩	0.50	日本				
カリウム	221	mg	こしょう	0.10	インド他				
カルシウム	28	mg	加工澱粉	2.70	タイ				加工澱粉
マグネシウム	21	mg	パン粉	12.70	カナダ・アメリカ他	小麦	とうもろこし・なたね	不分別	
リン	91	mg	バターミックス	3.60	タイ・アメリカ他		とうもろこし	分別	
鉄	0.8	mg	水	9.4	石川県				
亜鉛	1	mg							
ビタミンA	レチノール	2							
	βカロテン当量	1							
	レチノール当量	2							
ビタミンB1	0.18	mg							
ビタミンB2	0.14	mg							
ビタミンC	Tr	mg							
食物繊維	水溶性	0.5							
	不溶性	2.9							
	総量	3.6							
食塩相当量	0.9	g							
合計(100%)				100.00					