

物資内訳書

食品分類	食品 カレールウ				商品コード					
品名	こまちカレールウ				総量	20Kg				
					固形量					
規格	1Kg×20				内容の個数	20袋				
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考					
販売者	(株)日清商会 仙台支店				担当者	高橋 永樹				
住所	〒984-0042	仙台市若林区大和町3-2-5			電話	022-236-2175				
製造者	交易食品株式会社				担当者	安藤 直貴				
住所	〒233-0007	横浜市港南区大久保1-5-18			電話	045-842-0081				
製造工場名	交易食品株式会社 利根工場				担当者	尾竹 謙二				
住所	〒300-1601	茨城県北相馬郡利根町大房1番地			電話	0297-68-6690				
賞味期限	12ヶ月		保管	常温(開封後は冷蔵)						
【商品の特徴及び栄養的特徴】					【提出書類】					
<p>○秋田県産の米粉を使用し、化学調味料や着色料、酸味料を使用せず、トマトやカボチャ等の天然素材で旨味を付けたナチュラルテイストなカレールウ。○27品目のアレルギー物質を含む原料を使用していないので、食物アレルギーをお持ちの方も安心してお召し上がりいただける。○辛みを抑えた甘口タイプのマイルドなカレー。○鉄分を強化している。</p>					<p>○ 製造工程表(金属探知機) ○ 食品衛生監視票(点数 点) ○ 食品衛生監視表 ○ 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 年 月 日から 年 月 日まで</p>					
【調理方法及び取扱上の留意点】										
<p>・肉、野菜を煮込み、いったん火を止め、煮込んだスープにルウ:水=1:5の割合で溶かし、一煮立ちさせる。 ・開封後は密封して、冷蔵庫に保管すること。</p>										
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、乳、鶏肉、豚肉、牛肉、大豆、りんご、ごま		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)	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	466	kcal	米粉	25.00	日本(秋田県)				
水分	2	g	パーム油	20.80	マレーシア				
たんぱく質	植物	5.7	デキストリン	12.40	タイ				
	動物	-	砂糖	10.40	日本(千葉県)				
脂質	22.6	g	香辛料	8.30	アメリカ他				
炭水化物	59.9	g	食塩	7.50	日本(神奈川県)				
灰分	9.8	g	カレー粉	2.10	日本(茨城県)				
ナトリウム	3200	mg	酵母エキス	4.10	タイ、セルビア、日本(埼玉県)				
カリウム	218	mg	ココアパウダー	2.10	ガーナ他				
カルシウム	37	mg	トマトパウダー	2.10	スペイン他				
マグネシウム	39	mg	パンプキンパウダー	2.1	ニュージーランド				
リン	76	mg	ばれいしょ澱粉	1.7	日本(北海道)	ばれいしょ	分別		
鉄	12.5	mg	粉末米酢	1.3	日本(愛知県)				
亜鉛	0.7	mg	ピロリン酸鉄	0.1	日本(徳島県)				ピロリン酸第二鉄
ビタミンA	レチノール	-							
	β カロテン当量	-							
	レチノール当量	18	μg						
ビタミンB1	0.05	mg							
ビタミンB2	0.02	mg							
ビタミンC	2	mg							
食物繊維	水溶性	-							
	不溶性	-							
	総量	1.7	g						
食塩相当量	8.1	g							
			合計(100%)	100.00					