

物資内訳書

提出日:平成25年2月13日

食品分類	米粉めん				商品コード			
品名	秋田県産米粉ラギニア				総量	1kg		
					固形量	同上		
規格	1kg(幅11~14mm×長さ30~42mm)				内容の個数	1		
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考	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		
	1kg	10	箱					
販売者	農事組合法人りぞねっと				担当者	齋藤隆幸		
住所	〒999-5312	山形県最上郡真室川町大字新町379			電話	0233-62-4456		
製造者	農事組合法人りぞねっと				担当者	齋藤隆幸		
住所	〒999-5312	山形県最上郡真室川町大字新町379			電話	0233-62-4456		
製造工場名	農事組合法人りぞねっと				担当者	齋藤隆幸		
住所	〒999-5312	山形県最上郡真室川町大字新町379			電話	0233-62-4456		
					賞味期限	1年	保管	直射日光を避け室温(1~30℃)で保存
【商品の特徴及び栄養的特徴】					【提出書類】			
「無添加」「無小麦粉」の乾燥麺です。小麦パスタ・マカロニ風の料理に対応可能。常温で1年の保存が可能です。					○ 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			
【調理方法及び取扱上の留意点】								
シチュー・カレーなどの煮込み料理の具材として茹でずにそのまま使用可能。煮込み(茹で)時間5分程度。又、茹でて水洗いし水を切り、サラダやパスタの具材としても美味しく召し上がれます。								
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 type="checkbox"/>	
					HACCP認定(有・無)		有・ <input type="checkbox"/>	
					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	353	kcal	米粉	90.00	秋田				
水分	13	g	馬鈴薯澱粉	10.00	北海道				
たんぱく質	植物	5.5							
	動物								
	総量	5.5							
脂質	0.8	g							
炭水化物	77.6	g							
灰分	0.6	g							
ナトリウム	1	mg							
カリウム	83	mg							
カルシウム	6	mg							
マグネシウム	21	mg							
リン	89	mg							
鉄	0.8	mg							
亜鉛	0.7	mg							
ビタミンA	レチノール								
	βカロテン当量								
	レチノール当量								
ビタミンB1	0.07	mg							
ビタミンB2	0.02	mg							
ビタミンC		mg							
食物繊維	水溶性	0.5							
	不溶性								
	総量	0.5							
食塩相当量	0	g							
			合計(100%)	100.00					