

物資内訳書

食品分類	洋生菓子				商品コード		
品名	オムレットケーキ(クリスマス)			総量 固形量	25g	調理形態	冷蔵解凍
規格	25g×40個×4合			内容の 個数		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)
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考		
販売者	株式会社丸きんまんじゅう			担当者	営業部 江頭 雅也		
住所	〒840-0036	佐賀県佐賀市西与賀町大字高太郎253-1		電話	0952-23-5410		
製造者	株式会社丸きんまんじゅう			担当者	営業部 江頭 雅也		
住所	〒840-0036	佐賀県佐賀市西与賀町大字高太郎253-1		電話	0952-23-5410		
製造工場名	株式会社丸きんまんじゅう			担当者	福田 知之		
住所	〒840-0036	佐賀県佐賀市西与賀町大字高太郎253-1		電話	0952-23-5410		
						賞味期限	365日
						保管	冷凍(-18℃以下)
【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】	
フワフワの生地とカスタード入りホイップクリームのおムレットケーキです。						<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"/> 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・無) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(有・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】							
冷蔵庫にて解凍してください。							
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						無	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)	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	339	kcal	鶏卵	40.63	日本(九州)	卵			
水分	36.9	g	砂糖	18.65	タイ、南アフリカ、オーストラリア、日本(沖縄県、鹿児島県、北海道)、他		甜菜	非GM	
たんぱく質	植物	-	小麦粉	12.32	日本(福岡県)	小麦			
	動物	-	乳等を主要原料とする食品	10.47	東南アジア、日本(非特定)、他	乳	菜種	不分別	
	総量	7.7	生クリーム	4.52	日本(北海道)	乳			
脂質	16.9	g	カスタードクリーム	4.18	日本(九州、他)、タイ、他	乳・卵	甜菜	非GM	
炭水化物	38.2	g	(牛乳、砂糖、卵黄、その他)						
灰分	0.8	g	植物油脂	3.21	日本(非特定)				
ナトリウム	76	mg	油脂加工食品(水飴、植物油脂)	1.65	アメリカ、日本(非特定)、他		とうもろこし	不分別	
カリウム	93	mg					馬鈴薯	非GM	
カルシウム	39	mg					菜種・大豆	不分別	
マグネシウム	8	mg	水飴	1.07	アメリカ、ブラジル、南アフリカ		とうもろこし	不分別	
リン	125	mg					馬鈴薯	非GM	
鉄	0.9	mg	もち粉	0.26	タイ、他				
亜鉛	0.8	mg	でん粉	0.16	タイ、他				
ビタミンA	レチノール	91	加工デンプン	1.49	タイ、スペイン、他		とうもろこし	分別	ヒドロキシアロピル化リシ酸架橋デンプン
	βカロテン当量	26			アメリカ、オーストラリア、他		とうもろこし	分別	リン酸架橋デンプン
	レチノール活性当量	97			タイ、他				ヒドロキシアロピルデンプン
ビタミンB1	0.05	mg			オーストラリア、他		とうもろこし	分別	酢酸デンプン
ビタミンB2	0.22	mg	乳化剤	0.52	アメリカ、ブラジル	大豆		不分別	レシチン
ビタミンC	0	mg			オーストラリア、日本(非特定)、マレーシア、他		甜菜	非GM	γ-グルテリン脂肪酸エステル
食物繊維	水溶性	0.2			ヨーロッパ、アメリカ、マレーシア、他		菜種	分別	グリセリン脂肪酸エステル
	不溶性	0.3					大豆	不分別	
	総量	0.5					馬鈴薯	非GM	
食塩相当量	0.2	g			アメリカ、日本(非特定)、タイ、他		とうもろこし	不分別	ソルビタン脂肪酸エステル
							馬鈴薯	非GM	
			増粘多糖類	0.17	チリ				カラギナン
					フランス、アメリカ				キサンタンガム
			合計(100%)	99.30					

物資内訳書

提出日: 2020年 9月 24日

食品分類					商品コード				
品名					総量 固形量	調理形態			
							内容の 個数	食品衛生法 での区分	凍結前
規格									喫食事
	g数	パック	単位	単価(円)			備考		
単価									
販売者					担当者				
住所					電話				
製造者					担当者				
住所					電話				
製造工場名					担当者	賞味期限	保管		
住所					電話				

【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】			
【調理方法及び取扱上の留意点】						<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 			
						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			
						HACCP認定(有・無)	有	無	
						ISO取得No.	-		

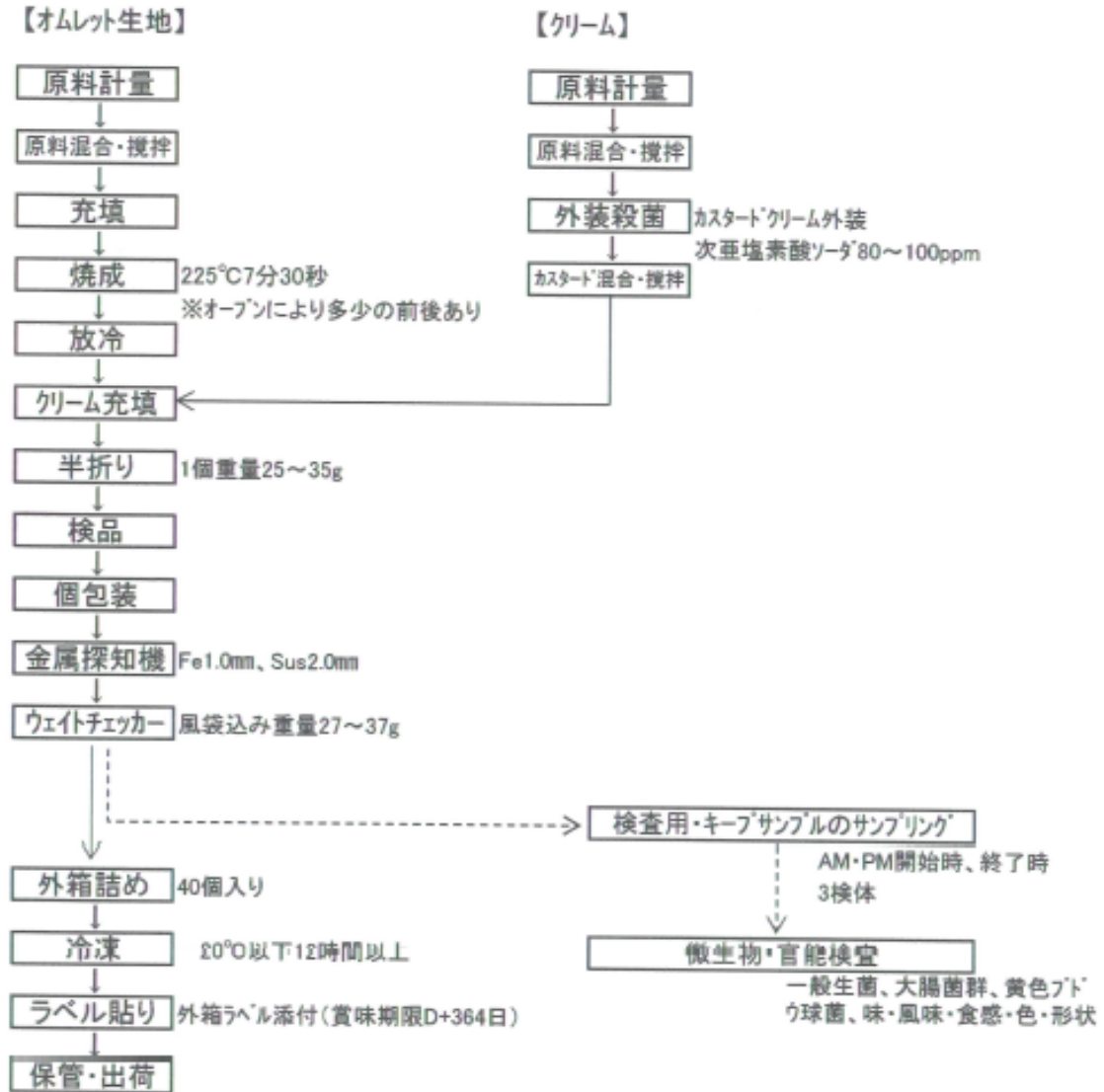
栄養成分(100g中)	七訂 実測値	○	原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー		kcal	《続き》						
水分		g	酒精	0.04	タイ、日本(非特定)、他		とうもろこし	不分別	エタノール
たんぱく質	植物	g	香料	0.02	マダカスカル、他		馬鈴薯	非GM	バニラ香料
	動物	g					とうもろこし	不分別	
	総量	g	pH調整剤	0.01	アメリカ、ヨーロッパ、オーストラリア、他		とうもろこし	不分別	クエン酸三ナトリウム
脂質		g					甜菜	不分別	
炭水化物		g							
灰分		g	(食品素材/ぶどう糖、水飴)	0.57	アメリカ、他		とうもろこし	不分別	
ナトリウム		mg	(加工助剤、キャリアオーバー添加物)	0.06	日本(非特定)、他	卵			酵素製剤(リゾチーム)
カリウム		mg			ブラジル、他		とうもろこし	不分別	(エタノール)
カルシウム		mg			アメリカ、他		とうもろこし	不分別	(プルラン)
マグネシウム		mg					馬鈴薯	非GM	
リン		mg			アメリカ				塩化カルウム
鉄		mg							
亜鉛		mg							
ビタミンA	レチノール	μg							
	βカロテン当量	μg							
	レチノール活性当量	μg							
ビタミンB1		mg							
ビタミンB2		mg							
ビタミンC		mg							
食物繊維	水溶性	g							
	不溶性	g							
	総量	g							
食塩相当量		g							
			合計(100%)	0.70					

(公財)秋田県学校給食会

様

オムレットケーキ(クリスマス) 製造工程表

※ 工程中の加熱温度、時間を明記のこと



製造工場名	株式会社丸きんまんじゅう
担当責任者	福田 知之
TEL	0952-23-5410
FAX	0952-24-2199