

# 物資内訳書

|  |                  |                     |    |       |  |                     |                |        |
|--|------------------|---------------------|----|-------|--|---------------------|----------------|--------|
| 食品分類   |                  |                     |    |       | 商品コード  |                     |                |        |
| 品名   | 千草焼              |                     |    |       | 調理形態   | ポイル・スチームコンベクションオープン |                |        |
| 規格   |                  |                     |    |       | 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   |                     |                |        |
|  | 40               |                     |    |       |  |                     |                |        |
| 60   |                  |                     |    |       |  |                     |                |        |
| 販売者  | 株式会社SN食品研究所 東北支店 |                     |    | 担当者   | 佐藤   |                     |                |        |
| 住所   | 〒984-0011        | 宮城県仙台市若林区六丁の目西町8-38 |    | 電話    | 022-288-7756   |                     |                |        |
| 製造者  | マルイ食品株式会社        |                     |    | 担当者   | 寺下 剛   |                     |                |        |
| 住所   | 〒899-0297        | 鹿児島県出水市平和町225番地     |    | 電話    | 0996-63-1111   |                     |                |        |
| 製造工場名  | マルイ食品株式会社 高尾野工場  |                     |    | 担当者   | 工場長 沖田 憲司  |                     |                |        |
| 住所   | 〒899-0401        | 鹿児島県出水市高尾野町大久保3816  |    | 電話    | 0996-82-3311   |                     |                |        |
|  |                  |                     |    |       | 賞味期限   | 366日                | 保管             | -18℃以下 |
| 【商品の特徴及び栄養的特徴】   |                  |                     |    |       | 【提出書類】   |                     |                |        |
| <p>鹿児島県産のたまご(マルイ農協生産)を使用しています。具材には「親鶏モモ肉」、「たまねぎ」、「にんじん」、「ほうれん草」、「チーズ」、「しいたけ」の6種類を使用しています。卵、乳製品、野菜と一緒に摂れるバランスのよい卵焼きです。「鉄」を強化しています。100g中に約3.1mg(日本食品標準成分表等を用いた計算による推定値)が含まれています。1食(1個40g)当たり、約1.2mgになります。</p>  |                  |                     |    |       | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 製造工程表(金属探知機)</li> <li>○ 食品衛生監視票(点数 97点)</li> <li>○ 食品衛生監視表</li> <li>○ 細菌検査表</li> <li>○ 非遺伝子組換え原料使用証明書</li> <li>○ 残留農薬証明書</li> <li>○ 放射能検査書(有・無)</li> <li>○ 冷凍食品協会認定(有・無)</li> <li>○ 冷凍食品協会認定年限</li> </ul> <p>平成25年 9月 4日 から 平成29年 9月 30日 まで</p> |                     |                |        |
| 【調理方法及び取扱上の留意点】  |                  |                     |    |       |  |                     |                |        |
| <p>●ポイル:袋を開封せず、凍ったままの本品を沸騰したお湯の中に入れて、時々攪拌しながら30分~50分程度加熱してください。●スチームコンベクションオープン:あらかじめスチームコンベクションオープンをスチームモード95℃の設定で温めておきます。袋を開封せず、凍ったままの本品を網にのせ、オープンに入れ、35分程度加熱してください。※大量に調理する場合、調理時間が異なることがあります。再沸騰後、約15分間が加熱時間の目安です。※袋が加熱器具の縁に直接触れると袋が溶けることがあります。少量のお湯での調理は避けてください。※加熱が不十分なときは、追加加熱してください。※加熱後は熱くなっています。やけどにご注意ください。※機種や入れる袋の数により多少時間が異なります。※一度解凍したものを再び凍らせると、品質が変わることがあります。ご注意ください。</p> |                  |                     |    |       |  |                     |                |        |
| <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</p>   |                  |                     |    |       | 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.   | ISO22000            |                |        |



| 栄養成分(100g中) | 七訂        |      | O      | 原料配合(%)  |        | 産地             | アレルギー物質<br>該当原材料 | 遺伝子組換え |                       | 食品添加物名            |
|-------------|-----------|------|--------|----------|--------|----------------|------------------|--------|-----------------------|-------------------|
|             | 実測値       |      |        | 原材料名     | %      |                |                  | 原材料    | 分別・不分別                |                   |
| エネルギー       | 151       | kcal |        | 液全卵      | 56.16  | 鹿児島県           | 卵                |        |                       |                   |
| 水分          | 75.1      | g    |        | 野菜       | 7.85   |                |                  |        |                       |                   |
| たんぱく質       | 植物        | 0.3  | g      | (玉ねぎ)    | (3.41) | 鹿児島県、北海道、熊本県他  |                  |        |                       |                   |
|             | 動物        | 7.9  | g      | (にんじん)   | (2.21) | 北海道、青森県、       |                  |        |                       |                   |
| 脂質          | 10.5      | g    |        |          |        | 熊本県、鹿児島県他      |                  |        |                       |                   |
| 炭水化物        | 5.0       | g    |        | (ほうれん草)  | (2.13) | 宮崎県、鹿児島県、熊本県   |                  |        |                       |                   |
| 灰分          | 1.2       | g    |        | (しいたけ)   | (0.10) | 中国他            |                  |        |                       |                   |
| ナトリウム       | -         | mg   |        | 鶏肉       | 3.46   | 日本(県名はメーカー非開示) | 鶏肉               |        |                       |                   |
| カリウム        | 110       | mg   |        | 植物油      | 3.46   |                |                  |        |                       |                   |
| カルシウム       | 43        | mg   |        | (大豆油)    | (2.42) | アメリカ、ブラジル他     | 大豆               | 大豆     | 不分別                   |                   |
| マグネシウム      | 9         | mg   |        | (なたね油)   | (1.04) | カナダ、オーストラリア他   |                  | なたね    | 不分別                   |                   |
| リン          | 140       | mg   |        | ナチュラルチーズ | 1.82   | 日本、ドイツ他        | 乳                |        |                       |                   |
| 鉄           | 3.1       | mg   |        | 砂糖       | 1.68   | タイ、南アフリカ他      |                  | てん菜    | 分別                    |                   |
| 亜鉛          | 0.9       | mg   |        | しょうゆ     | 0.77   | インド、中国他        | 小麦・大豆            | 大豆     | 分別                    |                   |
| ビタミンA       | レチノール     | 86   | μg     | かつお節エキス  | 0.69   | フィリピン、タイ他      |                  |        |                       |                   |
|             | βカロテン当量   | 310  | μg     | 食塩       | 0.33   | 日本他            |                  |        |                       |                   |
|             | レチノール活性当量 | 110  | μg     | 発酵調味料    | 0.11   | 日本、ブラジル他       |                  |        |                       |                   |
| ビタミンB1      | 0.03      | mg   | 酵母エキス  | 0.09     | タイ他    |                |                  |        |                       |                   |
| ビタミンB2      | 0.26      | mg   | 加工デンプン | 2.59     | アメリカ他  | 小麦             |                  |        | 俵型目的                  |                   |
| ビタミンC       | 0         | mg   | pH調整剤  | 0.17     | 日本他    |                |                  |        | (ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン) |                   |
| 食物繊維        | 水溶性       | 0.0  | g      | クエン酸鉄Na  | 0.02   | 日本他            |                  |        |                       | フィチン酸             |
|             | 不溶性       | 0.1  | g      | 水        | 20.80  | 日本             |                  |        |                       | 強化剤(クエン酸第一鉄ナトリウム) |
| 食塩相当量       | 0.8       | g    |        |          |        |                |                  |        |                       |                   |
|             |           |      |        | 合計(100%) | 100.00 |                |                  |        |                       |                   |