

# 物資内訳書

食品分類					商品コード						
品名	チキンナゲット(卵・牛乳不使用)Fe強化			総量 固形量	1キログラム	調理形態	油調・スチームコンベクションオープン				
規格	1kg(50個入り)/p×6p			内容 の個数	50個	食品衛生法 での区分	凍結前 喫食事	・加熱済 ・加熱	・未加熱 ・未加熱		
単価	g数	パック	単位	備考							
販売者	株式会社SN食品研究所 東北支店			担当者							
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 松尾工場				担当者	工場長 勝木 稔					
住所	〒899-0203	鹿児島県出水市上鯖洲576-1			電話	0996-63-0298					
賞味期限							366日	保管	-18℃以下		



【商品の特長及び栄養的特徴】	【提出書類】
<p>国産若鶏のムネ肉を使用し、卵・乳は使わずにつくったチキンナゲットです。おいしさはそのままだ、鉄を強化しました(鉄約1.48mg/2個当たり)。衣はサクとした歯ざわりに、中のお肉は冷めてもやわらかです。卵アレルギー、乳アレルギーのお子様にも安心してお召し上がりいただけます。</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 94点)</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>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>●フライ: たっぶりの油を160℃~170℃に熱し、袋から取り出した凍ったままの本品を入れて3分~4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オープンモード180℃、スチーム量50の設定で温めておきます。袋から取り出した凍ったままの本品をホイルパンにのせ、オープンに入れ、12分程度加熱してください。※IH調理器で少量の油を使用する場合、発火する恐れがあります。調理中はその場を離れないようにしてください。※IH調理の場合は機種により温度設定、調理時間が異なる場合があります。※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。※袋ごと加熱しないでください。※温度が高いと焦げる場合があります。※機種(温度)や入れる個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>	<p>無</p>
	<p>JAS規格格付けの表示(有・無) 有・無</p> <p>HACCP認定(有・無) 有・無</p> <p>ISO取得 No. ISO9001:2008、JIS Q9001:2008</p>

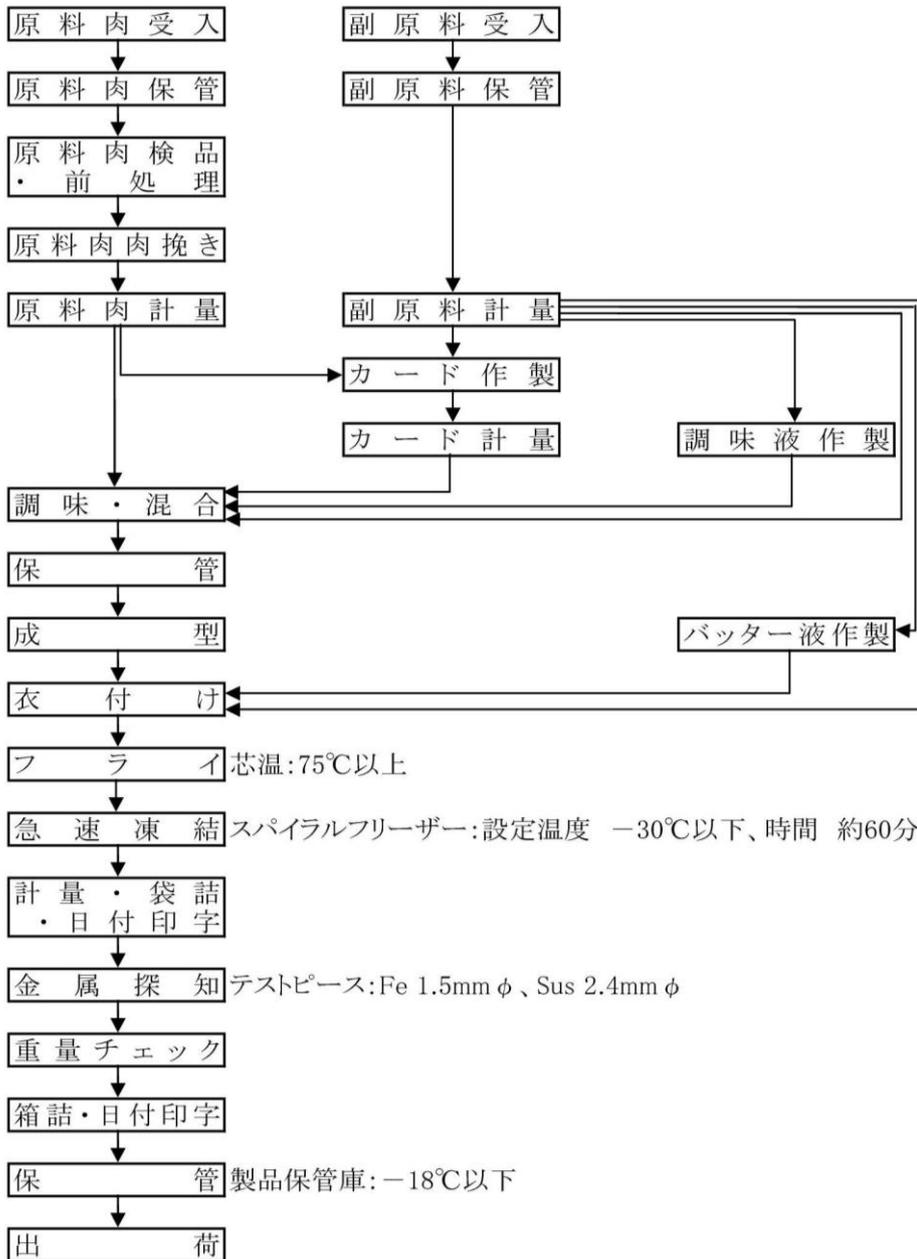
栄養成分(100g中)	七訂	〇	原料配合(%)	産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名
	八訂					原材料	分別・不分別	
エネルギー	260	kcal	鶏肉	39.93	鹿児島県、宮崎県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県他	鶏肉		
水分	53.3	g	つなぎ (コーンスターチ)	3.36	アメリカ、日本他			
たんぱく質	11.3	g	(パン粉)	(1.68)	アメリカ、カナダ他	小麦	とうもろこし	分別
脂質	15.8	g	豚脂	2.02	日本他	豚肉	なたね	分別
炭水化物	18.1	g	粉末状植物性たん白	1.66	アメリカ他	大豆	大豆	分別
灰分	1.5	g	しょうゆ	0.70	アメリカ、日本他	小麦・大豆	大豆	分別
ナトリウム	-	mg	食塩	0.39	日本他			
カリウム	200	mg	チキンスープ	0.22	鹿児島県	鶏肉		
カルシウム	13	mg	香辛料	0.12	マレーシア、日本他			
マグネシウム	19	mg	たん白加水分解物	0.03	アメリカ、南アフリカ他	小麦	とうもろこし	分別
リン	140	mg	おろしにんにく	0.02	中国、日本他		とうもろこし	不分別
鉄	3.7	mg	デキストリン	0.01	アメリカ、タイ他		とうもろこし	分別
亜鉛	0.4	mg	酵母エキス	0.00	日本、ブラジル他		ばれいしよ	分別
ビタミンA	レチノール βカロテン当量 レチノール活性当量	20 2 20	衣 (パン粉)	16.47 (7.12)	アメリカ、カナダ他	小麦	なたね	分別
ビタミンB1	0.07	mg	(小麦粉)	(4.76)	アメリカ、日本他	小麦	とうもろこし	分別
ビタミンB2	0.06	mg	(コーングリッツ)	(3.46)	アメリカ他		とうもろこし	分別
ビタミンC	0	mg	(コーンスターチ)	(0.70)	アメリカ他		とうもろこし	分別
食物繊維	水溶性 不溶性 総量	0.3 0.9 1.2	(食塩)	(0.23)	日本他			
食塩相当量	1.1	g	(しょうゆ)	(0.12)	アメリカ、日本他	小麦・大豆	大豆	分別
			合計(100%)					



(公財)秋田県 学校給食会 様

チキンナゲット(卵・牛乳不使用)Fe強化 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	マルイ食品株式会社 松尾工場
担当責任者	工場長 勝木 稔
TEL	0996-63-0298
FAX	0996-63-1001