

物資内訳書

| | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|-----|----|-------|---|-------------------|----|--------|--|
| 食品分類 | 冷凍食品 | | | | 商品コード | | | | |
| 品名 | 米粉の皮で包んだ野菜餃子R | | | | 調理形態 | 焼成等加熱調理 | | | |
| 規格 | 4.8kg[400g(20個入り)×12トレー]/ケース | | | | 内容の個数 | 240個/ケース(20個/トレー) | | | |
| | g数 | パック | 単位 | 単価(円) | | 備考 | | | |
| 販売者 | | | | | 担当者 | | | | |
| 住所 | | | | | 電話 | | | | |
| 製造者 | 株式会社餃子計画 秋田大潟工場 | | | | 担当者 | 石川 | | | |
| 住所 | 〒010-0445 秋田県南秋田郡大潟村西4-94 | | | | 電話 | 0185-27-8208 | | | |
| 製造工場名 | 株式会社餃子計画 秋田大潟工場 | | | | 担当者 | 佐藤 | | | |
| 住所 | 〒010-0445 秋田県南秋田郡大潟村西4-94 | | | | 電話 | 0185-27-8172 | | | |
| | | | | | 賞味期限 | 365日 | 保管 | -18℃以下 | |
| 【商品の特徴及び栄養的特徴】 | | | | | 【提出書類】 | | | | |
| 小麦、そば、落花生、乳成分、卵、えび、かに、特定原材料7品目不使用です。 | | | | | <input type="checkbox"/> 製造工程表(金属探知機) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視票(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(無) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(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】 | | | | | | | | | |
| 加熱調理して下さい。 発芽玄米粉を使用したことにより焼き餃子、蒸し餃子、揚げ餃子など、冷めても皮が固くなりにくくなりました。 | | | | | この製品は鶏肉を使用した製品と同一ラインで製造をしています。 | | | | |
| 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) 無 HACCP認定(有・無) 無 ISO取得No. | | | | |



| 栄養成分(100g中) | | 七訂 | 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 |
|-------------|---------|------|-----------|--------|--------|------------------|--------------------------------|------------|--|
| | | 実測値 | 原材料名 | % | | | 原材料 | 分別・不分別 | |
| エネルギー | | 206 | (野菜) | | | | | | |
| 水分 | | 60.1 | キャベツ | 30.15 | 秋田県他 | | | | |
| たんぱく質 | 植物 | | にら | 5.16 | 宮崎県他 | | | | |
| | 動物 | | 玉ねぎ | 4.68 | 北海道他 | | | | |
| 脂質 | | 1.8 | にんにく | 0.67 | 青森県他 | | | | |
| 炭水化物 | | 10.3 | 生姜 | 0.50 | 鹿児島県他 | | | | |
| | | 26.5 | 竹の子 | 0.32 | 鹿児島県他 | | とうもろこし | 不分別 | (キャリーオーバー:クエン酸) |
| 灰分 | | 1.3 | 豚肉 | 6.74 | 秋田県他 | 豚肉 | | | |
| ナトリウム | | 365 | 豚脂 | 6.74 | 秋田県他 | 豚肉 | | | |
| カリウム | | 217 | ラード | 1.67 | 日本 | | 大豆、菜種、とうもろこし、綿実 | 不分別 | (キャリーオーバー:ミックストコフェロール、シリコーン) |
| カルシウム | | 26 | ごま油 | 1.35 | 日本 | ごま | | | |
| マグネシウム | | 16 | たん白加水分解物 | 1.35 | 日本 | 大豆 | 大豆 | 不分別 | |
| リン | | 38 | 砂糖 | 0.67 | 日本 | | 甜菜 | 非組換え | |
| 鉄 | | 0.25 | 食塩 | 0.26 | 日本 | | | | |
| 亜鉛 | | 0 | 香辛料 | 0.07 | 日本 | | | | |
| ビタミンA | レチノール | 3 | (皮) | | | | | | |
| | βカロテン当量 | 117 | 米粉 | 16.23 | 秋田県 | | | | |
| | レチノール当量 | 13 | でん粉 | 2.49 | 日本 | | 大豆、菜種、綿実、とうもろこし、とうもろこし*1、馬鈴薯*1 | 不分別、非組換え*1 | (キャリーオーバー:無水亜硫酸、ミックストコフェロール、グリセリン、D-ソルビトール、グリセリン脂肪酸エステル) |
| ビタミンB1 | | 0.04 | 発芽玄米粉 | 0.79 | 日本 | | | | |
| ビタミンB2 | | 0.03 | ぶどう糖 | 0.43 | 日本 | | とうもろこし、馬鈴薯 | 不分別、非組換え | |
| ビタミンC | | 0 | 食塩 | 0.24 | 日本 | | | | |
| 食物繊維 | 水溶性 | 0.9 | もち粉 | 0.12 | 日本 | | | | |
| | 不溶性 | 0.7 | 加工でん粉 | 5.51 | タイ他 | | | | ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉、酸化でん粉 |
| 食塩相当量 | | 0.9 | 調味料(アミノ酸) | 0.67 | インドネシア | | | | グルタミン酸Na |
| | | | 増粘多糖類 | 0.55 | パキスタン他 | | | | グァーガム、アルギン酸 |
| | | | トレハロース | 0.36 | 日本 | | とうもろこし、馬鈴薯 | 不分別、非組換え | トレハロース |
| | | | 水 | 12.28 | 秋田県 | | | | |
| 合計(100%) | | | | 100.00 | | | | | |

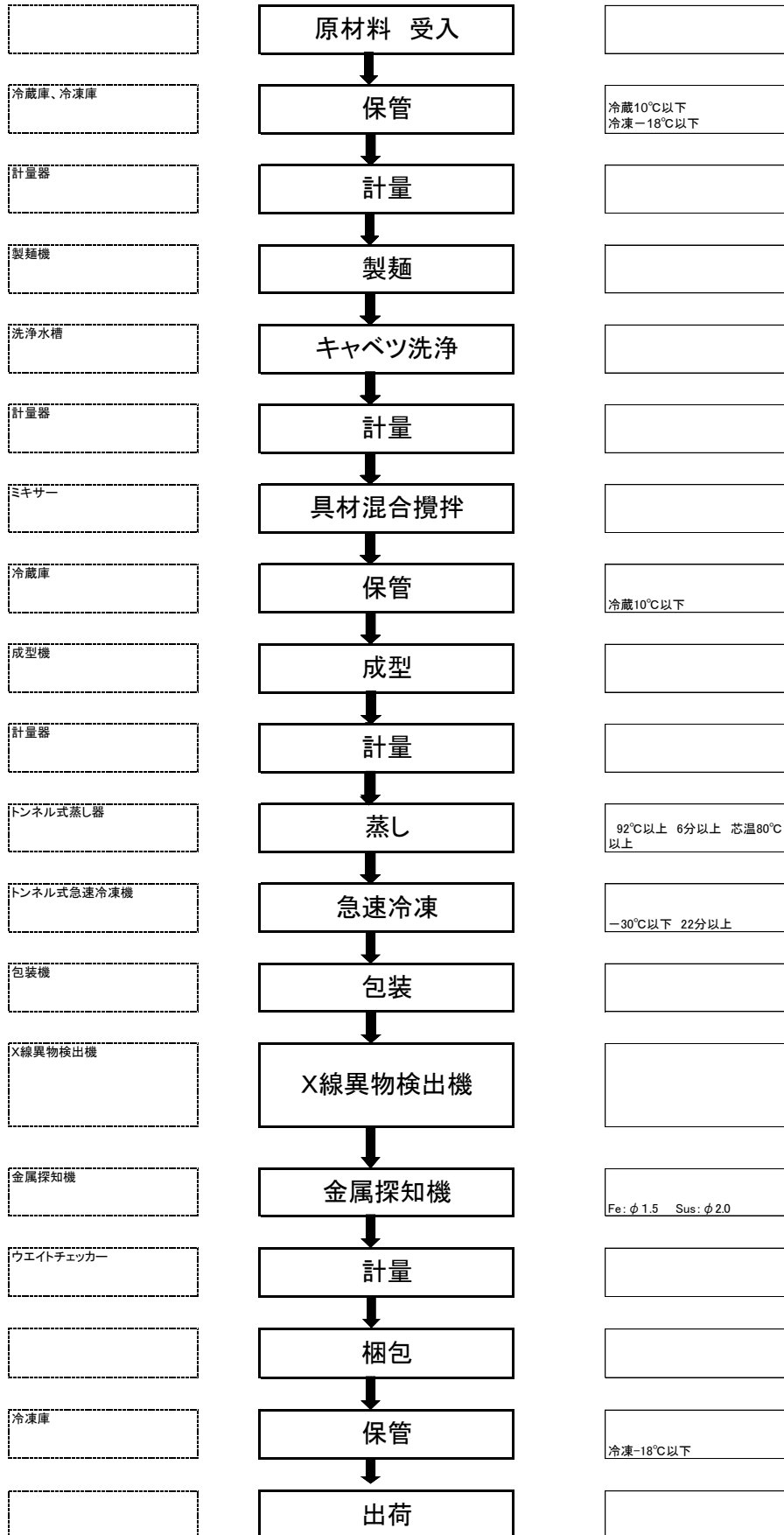
平成25年4月1日改定版

公益財団法人 秋田県学校給食会

公益財団法人 秋田県学校給食会 様

米粉の皮で包んだ野菜餃子R 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 株式会社餃子計画秋田大湯工場
 担当責任者 工場長 佐藤
 TEL 0185-27-8172
 FAX 0185-27-8173