

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			総量 固形量	4.8kg/ケース(400g/トレイ) 4.8kg/ケース(400g/トレイ)	調理形態	焼成等加熱調理
規格	4.8kg[400g(20個入り)×12トレイ]/ケース			内容の 個数	240個/ケース(20個/トレイ)	食品衛生法 での区分	凍結前・加熱済 喫食事・加熱
単価	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。	<ul style="list-style-type: none"> ○ 製造工程表(金属探知機) ○ 食品衛生監視票(97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(無) ○ 冷凍食品協会認定(無) ○ 冷凍食品協会認定年限
【調理方法及び取扱上の留意点】	年 月 日 から 年 月 日 まで
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。	JAS規格格付けの表示(有・無) 無
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) 無
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。	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	kcal	(野菜)						
水分	60.1	g	キャベツ	30.15	秋田県他				
たんぱく質	植物	g	にら	5.16	宮崎県他				
	動物	g	玉ねぎ	4.68	北海道他				
脂質	1.8	g	にんにく	0.67	青森県他				
炭水化物	10.3	g	生姜	0.50	鹿児島県他				
灰分	26.5	g	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)
ナトリウム	1.3	g	豚肉	6.74	秋田県他	豚肉			
カリウム	365	mg	豚脂	6.74	秋田県他	豚肉			
カルシウム	217	mg	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)
マグネシウム	26	mg	ごま油	1.35	日本	ごま			
リン	16	mg	たん白加水分解物	1.35	日本	大豆	大豆	不分別	
鉄	38	mg	砂糖	0.67	日本	甜菜		非組換え	
亜鉛	0.25	mg	食塩	0.26	日本				
ビタミンA	レチノール	3	香辛料	0.07	日本				
	βカロテン当量	117	(皮)						
ビタミンB1	レチノール当量	13	米粉	16.23	秋田県				
ビタミンB2			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C			発芽玄米粉	0.79	日本				
食物繊維	水溶性	0.9	ぶどう糖	0.43	日本		とうもろこし、馬鈴薯	不分別、非組換え	
	不溶性	0.7	食塩	0.24	日本				
食塩相当量	総量	1.6	もち粉	0.12	日本				
			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
			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					

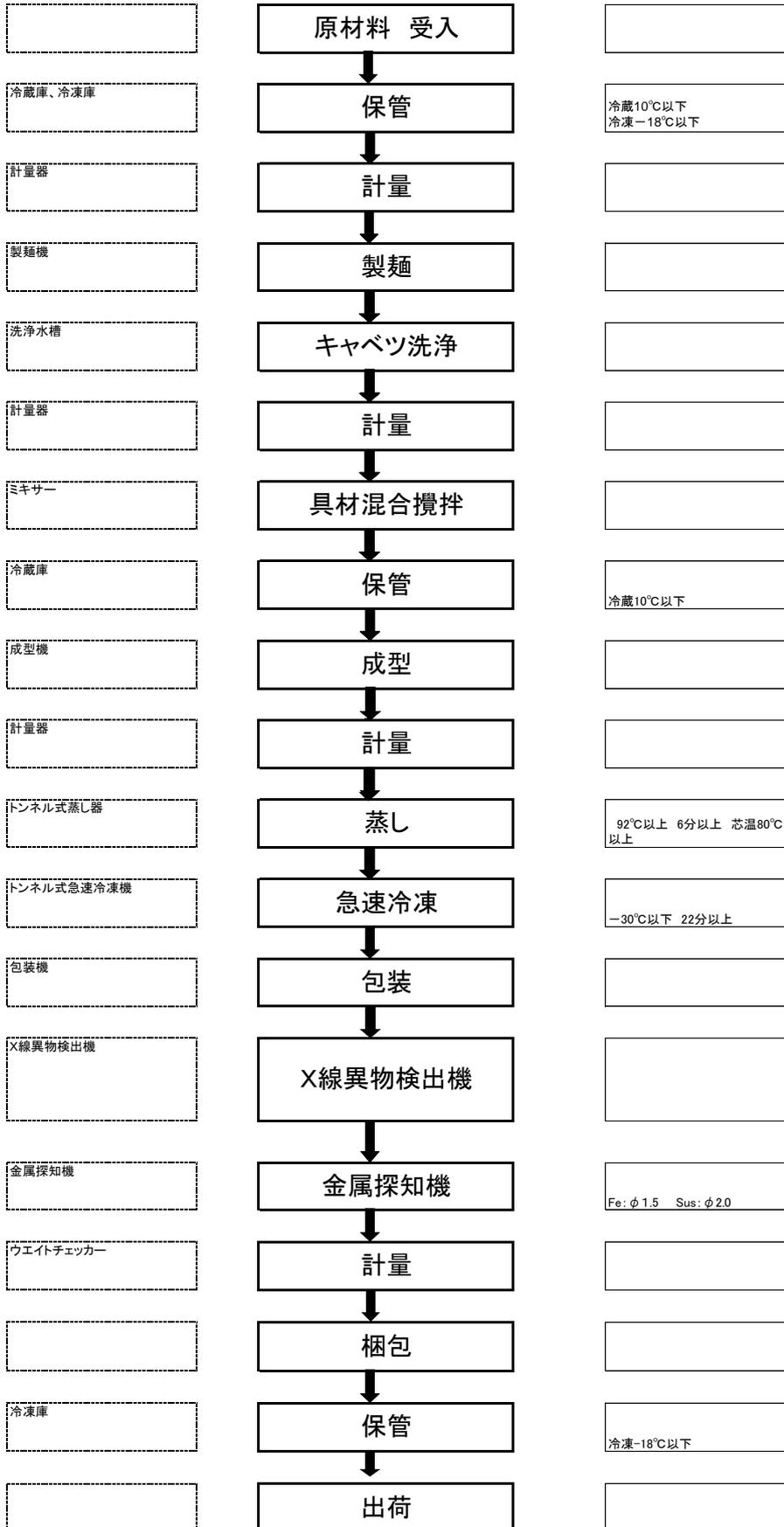
平成25年4月1日改定版

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