

物資内訳書

提出日:平成 年 月 日

| | | | | | | | | | |
|--|-----------------------------|--|--|--|---|--------------|------------------|--------|---------------------------------------|
| 食品分類 | 冷凍食品 | | | | 商品コード | | | | |
| 品名 | 秋田県給ハンバーグ(栄養付加)60g | | | | 総量 | 6kg | | | |
| | | | | | 固形量 | 6kg | | | |
| 規格 | 60g | | | | 内容の個数 | 100個/箱 | | | |
| | | | | | | | | | |
| 調理形態 | | | | | 食品衛生法での区分 | | | | |
| | | | | | 凍結前 | (加熱済) | | ・未加熱 | |
| 単価 | | | | | 喫食事 | | | | |
| | | | | | (加熱) | | ・未加熱 | | |
| 販売者 | ト一ニテ株式会社 | | | | 担当者 | 及川 公章 | | | |
| 住所 | 〒960-0101 福島県福島市瀬上町字新田中通1-3 | | | | 電話 | 024-552-2601 | | | |
| 製造者 | 山栄食品株式会社 | | | | 担当者 | 海野由喜男 | | | |
| 住所 | 〒412-0043 静岡県御殿場市鮎沢76 | | | | 電話 | 0550-83-9847 | | | |
| 製造工場名 | 山栄食品株式会社福島工場 | | | | 担当者 | 菅野保広 | | | |
| 住所 | 〒969-1512 福島県二本松市上川崎上種田99 | | | | 電話 | 0243-52-2340 | | | |
| | | | | | 賞味期限 | 製造日より365日 | 保管 | -18℃以下 | |
| 【商品の特徴及び栄養的特徴】 | | | | | 【提出書類】 | | | | |
| 秋田県産の豚肉、エリンギ、米粉を使用したジューシーなハンバーグです。原料で使用している県産の豚肉は、肉質がきめ細かく柔らかい上に、脂に甘みがあります。県産エリンギは口当たりがよく歯ごたえのある食感に加え、低カロリーで、ビタミン・ミネラル・食物繊維なども豊富に含んでいます。完全無農薬のこだわりのエリンギを使用しております。栄養強化で鉄、食物繊維、カルシウムを添加しました。 | | | | | <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 | | | | |
| 【調理方法及び取扱上の留意点】 | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | 小麦、乳、卵、えび | | JAS規格格付けの表示(有・無) | | 有・ <input checked="" type="radio"/> 無 |
| | | | | | | | HACCP認定(有・無) | | 有・ <input checked="" type="radio"/> 無 |
| | | | | | | | ISO取得No. | | |

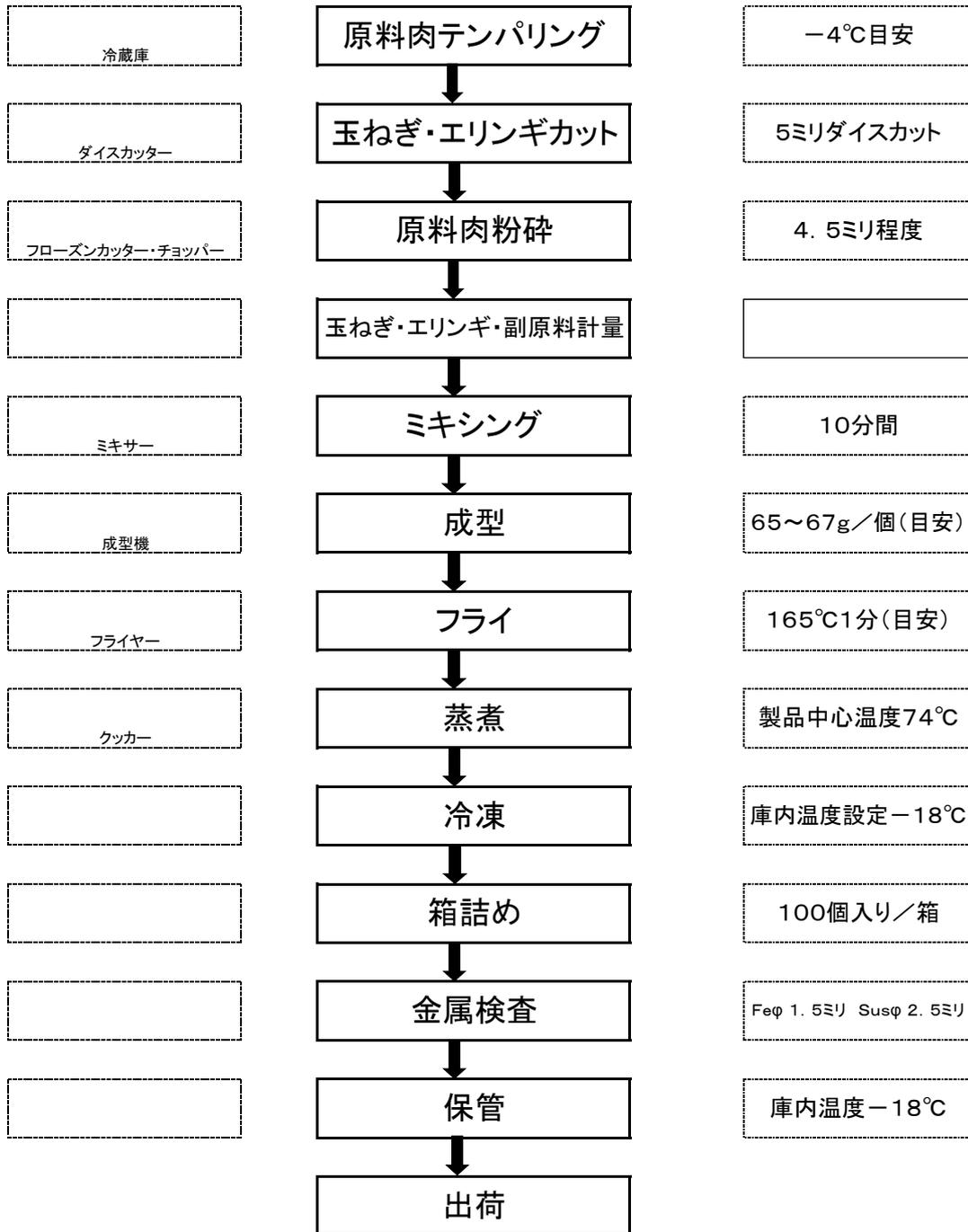


| 栄養成分(100g中) | | 五訂増補 実測値 | O | 原料配合(%) | | 産地 | アレルギー物質 該当原材料 | 遺伝子組換え | | 食品添加物名 |
|-------------|---------|-------------|------|-----------|--------|-----------|------------------|--------|--------|--------------------------------------|
| | | | | 原材料名 | % | | | 原材料 | 分別・不分別 | |
| エネルギー | | 152 | kcal | 豚肉 | 21.10 | 日本(秋田県) | 豚肉 | | | |
| 水分 | | 69.7 | g | 鶏肉 | 16.72 | 日本 | 鶏肉 | | | |
| たんぱく質 | 植物 | | g | 玉ねぎ | 23.22 | 日本 | | | | |
| | 動物 | | g | エリンギ | 8.63 | 日本(秋田県) | | | | |
| | 総量 | 10.4 | g | パン粉 | 7.96 | 米国、カナダ他 | 小麦、大豆 | とうもろこし | 不分別 | イーストフード、V.C(キャリアオーバー) |
| 脂質 | | 7.3 | g | | | | | 馬鈴薯 | 分別 | |
| 炭水化物 | | 11.2 | g | | | | | 大豆 | 分別 | |
| 灰分 | | 1.4 | g | 粒状大豆たん白 | 3.98 | 米国他 | 大豆 | 大豆 | 分別 | 硫酸Ca(キャリアオーバー)、着色料(ココア) |
| ナトリウム | | 209 | mg | 甘藷でん粉 | 1.99 | 日本 | | | | |
| カリウム | | 302 | mg | 植物油(なたね油) | 0.93 | カナダ・豪州他 | | 菜種 | 不分別 | シリコン(キャリアオーバー) |
| カルシウム | | 50 | mg | 米粉 | 0.66 | 日本(秋田県) | | | | |
| マグネシウム | | 27 | mg | 粉末状大豆たん白 | 0.40 | 中国 | 大豆 | 大豆 | 分別 | レシチン(キャリアオーバー) |
| リン | | 125 | mg | 食塩 | 0.40 | 日本 | | | | |
| 鉄 | | 1.5 | mg | 砂糖 | 0.40 | 豪州・タイ他 | | 甜菜 | 分別 | |
| 亜鉛 | | 1.2 | mg | 小麦繊維 | 0.40 | ハンガリー | 小麦 | | | |
| ビタミンA | レチノール | 7 | μg | おろししょうが | 0.20 | 中国他 | | とうもろこし | 分別 | エタノール(キャリアオーバー)、酸化防止剤(キャリアオーバー) |
| | βカロテン当量 | 1 | μg | 乳酸カルシウム | 0.20 | 東南アジア他 | | | | 乳酸、消石灰(キャリアオーバー) |
| | レチノール当量 | 7 | μg | しょう油 | 0.09 | インド・米国他 | 大豆、小麦 | 大豆 | 分別 | アルコール(キャリアオーバー) |
| ビタミンB1 | | 0.22 | mg | 黒コショウ | 0.05 | マレーシア | | | | |
| ビタミンB2 | | 0.11 | mg | ガーリックパウダー | 0.05 | インド・中国他 | 大豆 | 大豆 | 分別 | 炭酸Ca(キャリアオーバー) |
| ビタミンC | | 3 | mg | ナツメグ | 0.01 | インドネシア他 | | | | |
| 食物繊維 | 水溶性 | 0.5 | g | ピロリン酸第二鉄 | 0.01 | 日本・東南アジア他 | 大豆 | 大豆 | 分別 | ピロリン酸第二鉄、クリセリン脂肪酸エステル(キャリアオーバー)、酵素分解 |
| | 不溶性 | 1.3 | g | 揚げ油(なたね油) | 微量 | カナダ・豪州他 | | 菜種 | 不分別 | シリコン(キャリアオーバー) |
| | 総量 | 1.8 | g | 水 | 12.60 | | | | | |
| 食塩相当量 | | 0.5 | g | | | | | | | |
| | | | | 合計(100%) | 100.00 | | | | | |

(公財)秋田県学校給食会 様

秋田県給ハンバーグ(栄養付加)60g 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 山栄食品(株)福島工場

担当責任者 海野由喜男

TEL 0243-52-2340

FAX 0243-52-2377