

物資内訳書

提出日:平成 年 月 日

食品分類						商品コード					
品名	秋田県産 豚ミンチ					総量					
						固形量					
規格	1kg入					内容の個数	調理形態				
							食品衛生法での区分				
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考						
	1		kg								
販売者						担当者					
住所						電話					
製造者	(株)秋田県食肉流通公社					担当者	菅原 民生				
住所	秋田市河辺神内字堂坂2-1					電話	018-882-2724				
製造工場名						担当者					
住所						電話					
						賞味期限	8ヶ月	保管	冷凍-18℃以下		
【商品の特長及び栄養的特徴】						【提出書類】					
秋田県産豚肉を使用しています。						<input type="checkbox"/> 製造工程表(金属探知機) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視票(点数 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(有・無) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(有・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】											
冷凍の生肉ですので、十分に加熱して、ご使用下さい。											
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						牛 豚	JAS規格格付けの表示(有・無)		有 ・ 無		
							HACCP認定(有・無)		有 ・ 無		
							ISO取得No.				

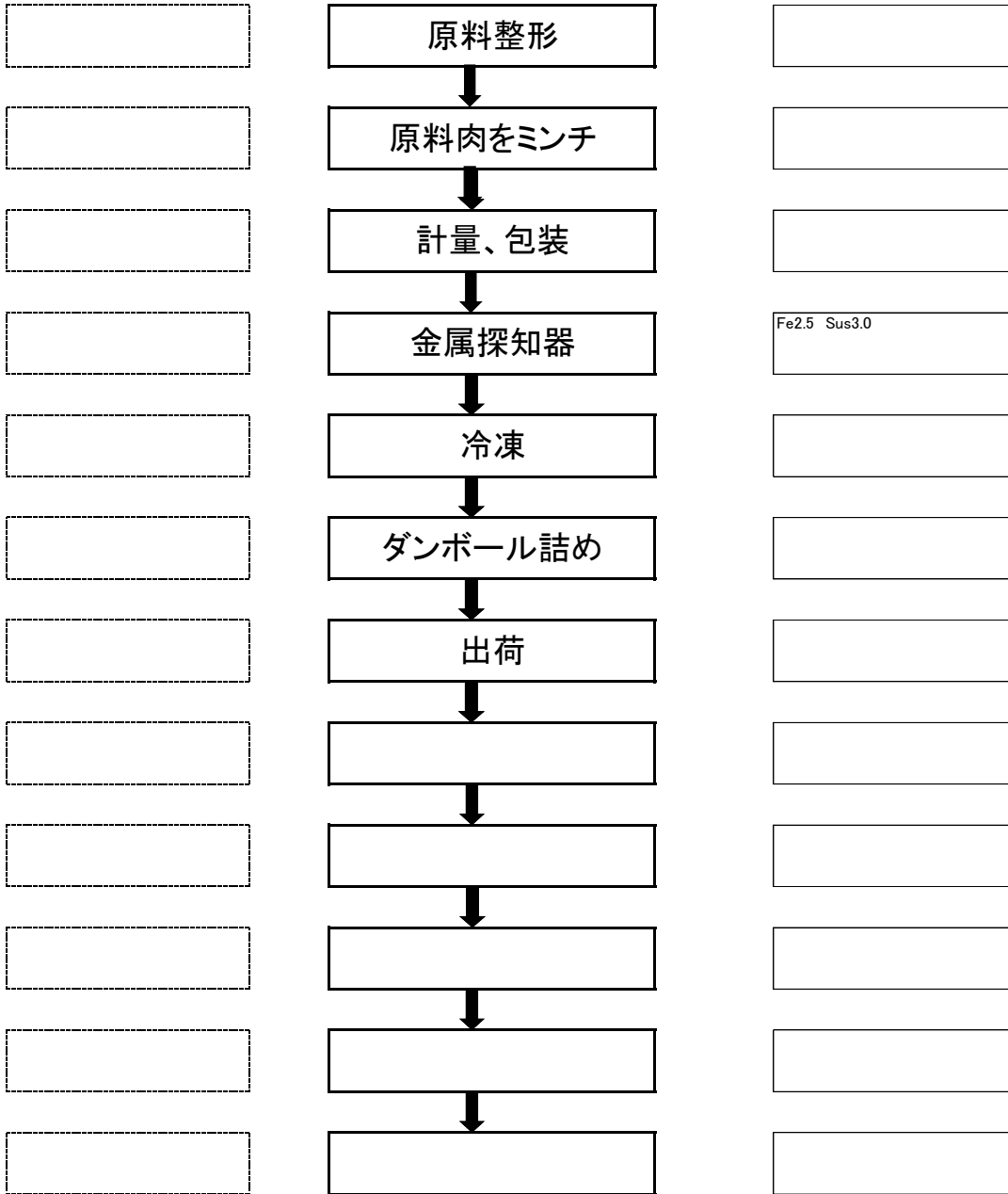
栄養成分(100g中)	五訂増補 実測値	O	原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	175	kcal	豚肉	100.00	日本	豚肉			
水分	57	g							
たんぱく質	植物								
	動物	17.5							
	総量								
脂質	24.2	g							
炭水化物	0.2	g							
灰分	1.1	g							
ナトリウム		mg							
カリウム		mg							
カルシウム		mg							
マグネシウム		mg							
リン		mg							
鉄		mg							
亜鉛		mg							
ビタミンA	レチノール	μg							
	β カロテン当量	μg							
	レチノール当量	μg							
ビタミンB1		mg							
ビタミンB2		mg							
ビタミンC		mg							
食物繊維	水溶性	g							
	不溶性	g							
	総量	g							
食塩相当量		g							
			合計(100%)	100.00					

公益財団法人秋田県学校給食会 様

秋田県産 豚ミンチ

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)秋田県食肉流通公社

担当責任者 菅原 民生

TEL 018-882-2724

FAX 018-882-3501