

# 物資内訳書

提出日:平成 26年2月10日

食品分類	冷凍食品				商品コード	
品名	5種野菜の米粉皮餃子(Fe+)				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	食品衛生法での区分
	g数	パック	単位	単価(円)		
単価						
販売者				担当者		
住所				電話		
製造者	株式会社餃子計画 秋田大湯工場			担当者	石川	
住所	〒010-0445	秋田県南秋田郡大湯村西4-94		電話	0185-27-8208	
製造工場名	株式会社餃子計画 秋田大湯工場			担当者	阿部	
住所	〒010-0445	秋田県南秋田郡大湯村西4-94		電話	0185-27-8172	
賞味期限	365日		保管	-18℃以下		

<p><b>【商品の特徴及び栄養的特徴】</b> サンフェロール(クエン酸第一鉄ナトリウム)を配合しました。鉄分量は100g中9.2mgで弊社従来品の約37倍になり3~4個でほぼ1日分の必要量を摂取できます。豚肉を使用せず、代わりに国産大豆ミートを使用し、脂質を弊社従来品の約半分にしました。また、にんにくを使用せず、お子様も食べやすくなりました。</p>	<p><b>【提出書類】</b>  <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</p>
<p><b>【調理方法及び取扱上の留意点】</b> 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。</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>この製品はえび、豚肉、鶏肉、ごまを使用した製品と同一ラインで製造をしています。</p>
	<p>JAS規格格付けの表示(有・無) 無 HACCP認定(有・無) 無 ISO取得No.</p>

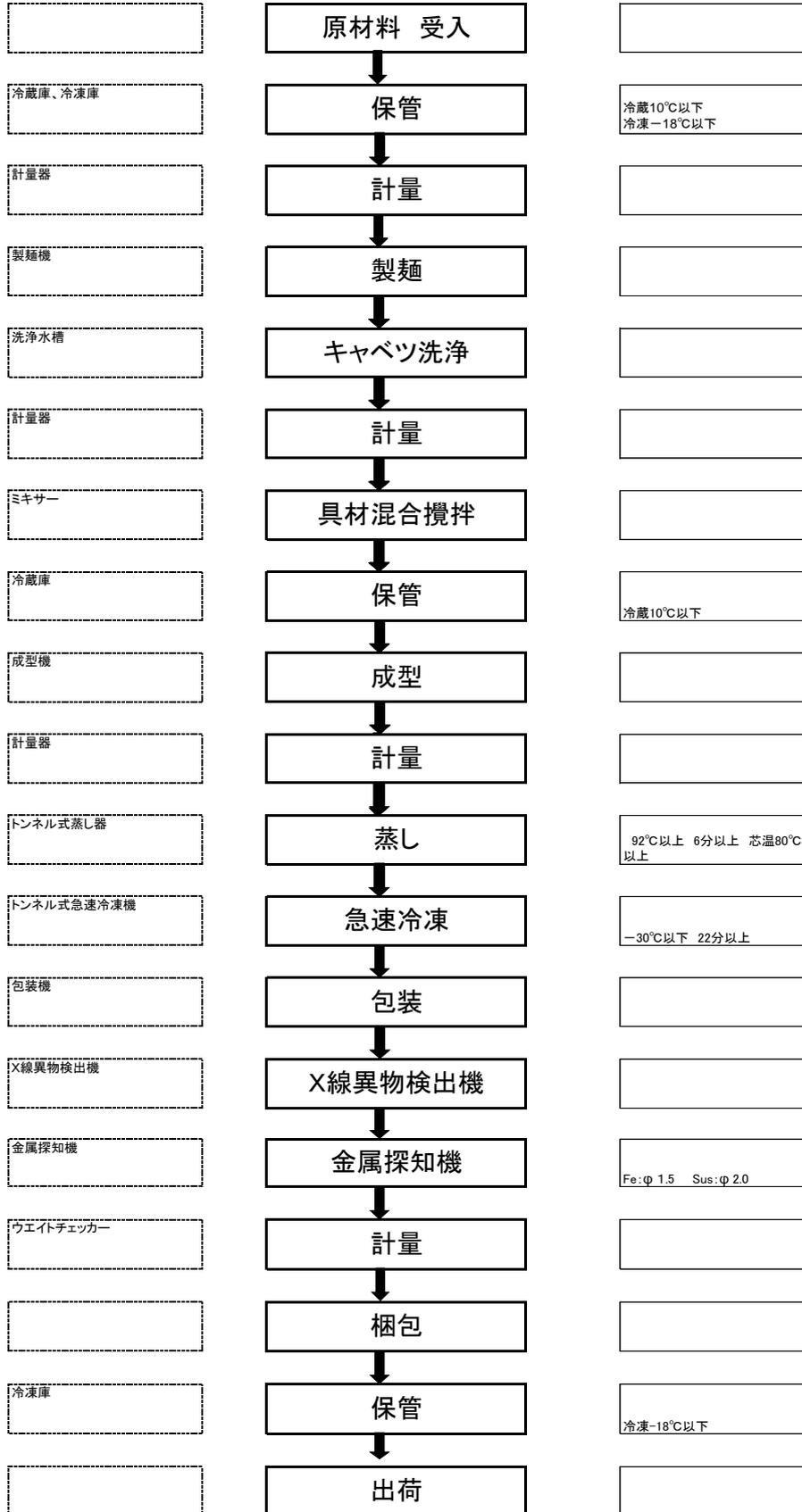
栄養成分(100g中)	五訂増補 実測値	O	原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	130	kcal	(野菜)						
水分	71.3	g	キャベツ	36.56	秋田県他				
たんぱく質		g	玉ねぎ	6.09	北海道他				
			にんじん	4.06	国産				
脂質	4.2	g	ごぼう	2.03	国産				
			生姜	0.51	鹿児島県他				
炭水化物	20	g	粒状大豆たん白	2.44	国産	大豆	大豆	非組換	
灰分	1.5	g	ラード	1.71	国産		大豆、菜種、とうもろこし、綿実	不分別	(キャリーオーバー: ミルクココフェロール、シリコーン)
ナトリウム	328	mg	たんぱく加水分解物	1.62	アメリカ他	大豆	大豆	不分別	
カリウム		mg	砂糖	0.41	タイ他		甜菜	非組換	
カルシウム		mg	食塩	0.32	国産				
マグネシウム		mg	こんにやく粉	0.20	国産他				
リン		mg	香辛料	0.07	マレーシア				
鉄	9.2	mg	(皮)						
亜鉛		mg	米粉	15.74	秋田県				
ビタミンA	レチノール	μg	でん粉	2.44	アメリカ他	大豆	とうもろこし*4、大豆、菜種、綿実、馬鈴薯*3	不分別、*3非組換、*4(分別、不分別)	(キャリーオーバー: 無水亜硫酸、ミツ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)
	βカロテン当量	μg	発芽玄米粉	0.78	秋田県				
レチノール当量	μg	ぶどう糖	0.44	アメリカ他		とうもろこし、馬鈴薯	不分別、非組換		
ビタミンB1		mg	食塩	0.23	国産				
ビタミンB2		mg	もち粉	0.12	秋田県				
ビタミンC		mg	加工でん粉	5.43	EU他		馬鈴薯	分別	アセチル化リン酸架橋でん粉、酸化でん粉、(キャリーオーバー: ショ糖脂肪酸エステル)
食物繊維	水溶性	g	増粘多糖類	0.56	パキスタン他				グァーガム、アルギン酸
	不溶性	g	トレハロース	0.34	アメリカ他		とうもろこし、馬鈴薯	不分別、非組換	トレハロース
総量	g	クエン酸鉄Na	0.10	国産					
食塩相当量	0.8	g	水	17.80	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 様

5種野菜の米粉皮餃子(Fe+) 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 阿部  
 TEL 0185-27-8172  
 FAX 0185-27-8173