

# 物資内訳書

提出日:平成 25年 4月 15日

食品分類	加工品				商品コード			
品名	桃太郎トマトピューレ				調理形態	冷凍ピューレ		
規格	500g				内容の個数	食品衛生法での区分		
						凍結前 ・加熱済○ ・未加熱 喫食事 ・加熱 ・未加熱		
単価	g数	パック	単位	単価(円)				
	500	1						
販売者	(農)なるせ加工研究会				担当者	谷藤トモ子		
住所	秋田県	雄勝郡東成瀬村岩井川字下村91-1			電話	0182-47-2220		
製造者	同上				担当者			
住所					電話			
製造工場名	同上				担当者			
住所					電話			
					賞味期限	10か月	保管	冷凍庫
【商品の特長及び栄養的特徴】					【提出書類】			
100%桃太郎トマトだけを煮詰めてピューレにしている。					<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( <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 ) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定( <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 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】								
解凍後はすぐにご使用ください。								
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					りんご・大豆		JAS規格格付けの表示(有・無) <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 HACCP認定(有・無) <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 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	31	kcal	桃太郎トマト	100.00	東成瀬村	ナシ	ナシ	ナシ	ナシ
水分		g							
たんぱく質	植物	1.2							
	動物								
	総量								
脂質	0.1	g							
炭水化物		g							
灰分	0.7	g							
ナトリウム	11	mg							
カリウム	341	mg							
カルシウム	11.4	mg							
マグネシウム	13.3	mg							
リン	31.8	mg							
鉄	0.4	mg							
亜鉛	0.3	mg							
ビタミンA	レチノール	40							
	β カロテン当量	476							
	レチノール当量								
ビタミンB1	0.07	mg							
ビタミンB2	0.03	mg							
ビタミンC	7	mg							
食物繊維	水溶性								
	不溶性								
	総量	1.5	g						
食塩相当量	0	g							
			合計(100%)	100.00					

# 公益財団法人秋田県学校給食会 様

## 桃太郎トマトピューレ

## 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	農事組合法人なるせ加工研究会
担当責任者	谷 藤 トモ子
TEL	0182-47-2220
FAX	0182-47-2220