

物資内訳書

食品分類						商品コード					
品名	開ハタハタフライ L・2L・3L					調理形態	冷凍のまま揚げる				
規格						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)	備考						
販売者						担当者					
住所						電話					
製造者	(株)金森水産					担当者					
住所	〒010-0802	秋田県秋田市外旭川字三千刈172-1			電話	018-866-3201					
製造工場名	(株)金森水産 昭和工場					担当者	土橋 和人				
住所	〒018-1401	秋田県湯上市昭和久保字北野蓮沼前山1-37			電話	018-877-7820					
賞味期限							1年	保管	冷凍(-18℃以下)		
【商品の特徴及び栄養的特徴】							【提出書類】				
<p>ハタハタは秋田を代表する県魚です。 子供でもおいしく食べられるように、開いてフライにしました。 ハタハタの栄養価は主に、抗血栓作用やコレステロール低下作用に働くEPA、脳神経細胞機能の維持に働くDHAが豊富に含まれているほか、抗酸化作用のあるビタミンEも含まれています。</p>							<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】											
冷凍状態のまま揚げて下さい。 ソースやタルタルソースなどを付けてお召し上がり下さい。											
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						小麦、大豆、エビ、イカ、サケ、サバ、ゼラチン	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)	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	147.25	kcal	ハタハタ	41.25	日本				
水分	66	g	水	24.33	日本				
たんぱく質	植物	g	小麦	21.83	日本	小麦			
	動物	g	澱粉	0.02	アメリカ 他		トウモロコシ	組換えでない	
脂質	3.16	g	醸造酢	0.86	日本				
炭水化物	20.7	g	ショートニング	0.65	日本				
灰分	1.06	g	イースト	0.48	日本				
ナトリウム	235.56	mg	食塩	0.46	日本				グリセリン脂肪酸エステル
カリウム	105	mg							塩酸
カルシウム	25.2	mg	ぶどう糖	0.22	日本			不分別	亜硫酸Na
マグネシウム	7.56	mg	大豆粉	0.10	日本	大豆	大豆	組換えでない	
リン	50.4	mg	香辛料	0.05	マレーシア、東南アジア				酸化デンプン
鉄	0.21	mg	食物繊維	0.02	日本				
亜鉛	0.25	mg	酵母エキス	0.01	タイ				
ビタミンA	レチノール	8.4	加工澱粉	9.1	タイ 他	小麦			リン酸架橋デンプン
	βカロテン当量								酢酸デンプン
	レチノール活性当量	8.4							pH調整剤
ビタミンB1	0.01	mg	増粘剤(加工澱粉)	0.6	タイ	小麦			アセチル化リン酸架橋デンプン
ビタミンB2	0.06	mg	イーストフード	0.02	日本		小麦	不分別	塩化アンモニウム
ビタミンC		mg							硫酸カルシウム
食物繊維	水溶性	g	ビタミンC	微量	中国				硫酸マグネシウム
	不溶性	g							L-アスコルビン酸
食塩相当量	0.6	g							
			合計(100%)	100.00					