

作成日		平成29年6月12日		作成者		金村麻里子		本品品名			
		原			料		配		合		
No	日本食品 標準成分 表食品番 号	原 材 料 名			配合 割合 (%)	産地名①	産地名②		産地名③		
						国内、又は 輸入、又は 国内・輸入	国内：広域名、県名 輸入：国名、広域名		国内：県名、限定地域 輸入：国名・州・省		
1	12004	鶏卵			27.69	国内	国内(九州)				
2	13019	乳等を主要原料とする食品			23.35	国内・輸入	東南アジア、国内(非特定)、他				
3	03005	砂糖			17.13	国内・輸入	タイ、南アジア、オーストラリア、国内(沖縄県・鹿児島県・北海道)、他				
4	01015	小麦粉			9.47	国内・輸入	アメリカ、国内(福岡県・佐賀県・大分県)				
5	13014	生クリーム			7.90	国内	国内(北海道)				
6	07094	夏みかんシラップ漬け(夏みかんのう、砂糖、ぶどう糖果糖液糖)			5.80	国内・輸入	日本(福岡県、佐賀県、大分県、熊本県、鹿児島県、沖縄県)、タイ、他				
7	03024	水飴			3.35	国内・輸入	アメリカ、ブラジル、南アジア、タイ、ベトナム、国内(非特定)、他				
8	13013	加糖練乳			1.71	国内	国内(関東、東北、北海道)				
9		ゼラチンミックス粉(デキストリン、ゼラチン、ぶどう糖)			1.04	国内・輸入	タイ、ベトナム、国内(非特定)、アメリカ、ドイツ、アルゼンチン、他				
10	01120	もち粉			0.12	輸入	タイ、他				
11	02028	でん粉			0.11	輸入	タイ、他				
12	02035	乳化剤			0.60	国内・輸入	アメリカ、ブラジル、オーストラリア、タイ、国内(非特定)、他				
13		加工デンプン			0.54	輸入	タイ、アメリカ、オーストラリア、他				
14		pH調整剤			0.03	輸入	ベトナム、インドネシア、中国				
15		酸味料			微量	輸入	中国				
16		(キャリアオーバー添加物)			0.40	国内・輸入	アメリカ、国内(非特定)、ブラジル、中国、他				
17		水			0.76	国内	国内(埼玉県)				
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											
32											
33											
34											
35											
36											
37											
38											
39											
40											
41											
42											
43											
44											
45											
46											
47											
48											
49											
50											
		計			100.00						

作成日		平成29年6月12日		作成者		金村麻里子		本品コード					
品 名		ホワイトロールケーキ				本品品名							
正味重量又は固形量		30.0 g		総量(固形量＋溶液)		g		容量規格商品の容量		cc			
銘 柄		丸きんまんじゅう			入数	40入/箱×2合		1kg・1袋の個数		- 個			
製 造 者		工 場 名	株式会社丸きんまんじゅう						電話番号		0952－23－5410		
		住 所	〒840－0036 佐賀市西与賀町大字高太郎253-1										
		担 当 者	生産部 部長 福田知之		従業員数		137 人		工場日産能力		約7 トン		
		当該物資日産能力		0.63 トン		衛生監視票点数		94 点		検査年月日		平成29年5月30日	
取 扱 者		社 名	株式会社SN食品研究所									社印	
		住 所	〒803－0801 福岡県北九州市小倉北区西港町86番12号										
		電 話 番 号	093－280－3702		担当者	寺田 和摩		e-mail	k-terada@snfoods.co.jp				

栄 養 成 分 成 績 (実測値又は日本食品標準成分表計算値を記入)				ア レ ル ギ ー 表 示			
		実測値	計算値	アレルギ－物質名		由 来 原 材 料 名 等	※1 (コンタミ等)
				特定7品目	その他20品目		
エ ネ ル ギ ー			319 kcal	1 卵		鶏卵	
水 分			40.7 g	2 乳		乳等を主要原料とする食品、生クリーム、加糖練乳	
た ん ぱ く 質			6.1 g	3 小麦		小麦粉	
脂 質			16.6 g	4	大豆	乳化剤	
炭 水 化 物			35.9 g	5	ゼラチン	ゼラチンミックス粉(ゼラチン)	
灰 分			0.7 g	6			
ナ ト リ ウ ム			69 mg	7			
カ リ ウ ム			90 mg	8			
カル シ ウ ム			36 mg	9			
マグ ネ シ ウ ム			7 mg	10			
リ ン			121 mg	11			
鉄			0.6 mg	12			
亜 鉛			0.5 mg	13			
レ チ ノ ー ル			79 μg	14			
β-カロテン当量			41 μg	15			
レチノール当量			85 μg				
ビ タ ミ ン B1			0.03 mg				
ビ タ ミ ン B2			0.16 mg				
ビ タ ミ ン C			1 mg				
食 物 繊 維 総 量			0.3 g				
(うち水溶性)			0.1 g				
(うち不溶性)			0.1 g				
食 塩 相 当 量			0.2 g				
廃 棄 率			0%				

※1 ●印は、加工助剤・コンタミ・キャリアオーバー等に由来するアレルギ－物質名とその由来原材料名

商 品 説 明			
フワフワの生地で夏みかん果肉入りクリームを巻いた、食感にアクセントを持たせたロールケーキです。			

細 菌 検 査		保 存 条 件		調 理 方 法							
一般細菌数		300以下		保存形態	冷凍			調理区分①	自然解凍	調理区分②	
大腸菌群		陰性		保存温度	-18℃以下			調理区分③		調理区分④	
ブドウ球菌		陰性		賞味期間	1 年 ヶ月			冷蔵庫にて解凍してください。			
E.coli				消費期限	日						
サルモネラ		陰性									
腸管出血性大腸菌O-157											