

中国・九州地区学校給食会連絡協議会統一様式(A表－1)

平成25年10月一部改訂

作成日	平成27年11月17日	作成者	イピーナッツ株式会社		本会コード	
品名	ヨコイ福豆		本会品名			
正味重量又は固形量	5.0 g	総量(固形量＋溶液)	g	容量規格商品の容量	cc	
銘柄	ヨコイピーナッツ		入数	600入/箱	1kg・1袋の個数	個
製造者	工場名	ヨコイピーナッツ株式会社			電話番号	052－654－5555
	住所	〒455－0034 愛知県名古屋港区西倉町1-16				
	担当者	横井雅孝	従業員数	29人	工場日産能力	2.0トン
	当該物資日産能力	食	衛生監視票点数	94点	検査年月日	平成26年11月10日
取扱者	社名	株式会社 名給 大阪支社				社印
	住所	〒564－0044 大阪府吹田市南金田1-8-21				
	電話番号	06－6386－6074	担当者	豊田健嗣	e-mail	k-toyoda@osaka.meikyu.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			
			アレルギー物質名		※1 (コンタミ等)	
			特定7品目	その他20品目	由来原材料名等	
エネルギー			1	大豆	大豆	
水分			2	小麦	●	
たんぱく質			3	卵	●	
脂質			4	乳	●	
炭水化物			5	落花生	●	
灰分			6	えび	●	
ナトリウム			7	かに	●	
カリウム			8	いか	●	
カルシウム			9	くるみ	●	
マグネシウム			10	さけ	●	
リン			11	鶏肉	●	
鉄			12	ごま	●	
亜鉛			13	カシューナッツ	●	
レチノール			14			
β-カロテン当量			15			
レチノール当量			※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ー物質名とその由来原材料名			
ビタミンB1			商品説明			
ビタミンB2			北海道産大豆を香ばしくソフトに焙煎しました。一切調味していませんので、大豆本来の風味をお楽しみ頂けます。			
ビタミンC						
食物繊維総量						
(うち水溶性)						
(うち不溶性)						
食塩相当量						
廃棄率						
細菌検査			保存条件		調理方法	
一般細菌数			保存形態	冷暗所	調理区分①	調理区分②
大腸菌群			保存温度	20℃以下	調理区分③	調理区分④
ブドウ球菌			賞味期間	年 4ヶ月	そのままお召し上がり下さい	
E.coli			消費期限	日		
サルモネラ			表示			
腸管出血性大腸菌O-157			JASマーク			
			認定マーク			
			一括表示			
			凍結前			
			喫食時			
比重						

中国・九州地区学校給食会連絡協議会統一様式(A表－2)

平成25年10月一部改訂

作成日	平成27年11月17日	作成者	コイピーナッツ株式会社	本会品名	
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 国内、又は輸入、又は国内・輸入	産地名② 国内:広域名、県名 輸入:国名、広域名
1		大豆	100.00	国内	北海道
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
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		