

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25年11月28日	作成者	木本 修人	本会コード		
品 名	お祝いデザート(春色プリン)			本会品名		
正味重量又は固形量	50.0 g	総量(固形量＋溶液)	g	容量規格商品の容量	cc	
銘 柄	トーニチ株式会社		入数	40入/箱×4合	1kg・1袋の個数	個
製 造 者	工 場 名	トーニチ株式会社			電話番号	024－552－2601
	住 所	〒960－0101 福島県福島市瀬上町字新田中通1-3				
	担 当 者	釜谷 健二	従業員数	77 人	工場日産能力	10.0 トン
	当該物資日産能力	2 トン	衛生監視票点数	98 点	検査年月日	平成25年1月17日
取 扱 者	社 名	株式会社給材開発				社印
	住 所	〒812－0041 福岡県福岡市博多区吉塚2丁目3番27号				
	電 話 番 号	092－611－6620	担当者	木本 修人	e-mail	s.kimoto-f@i-nozomi.net

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)		
	実測値	計算値
エ ネ ル ギ ー		118 kcal
水 分		72.2 g
た ん ぱ く 質		1.1 g
脂 質		2.4 g
炭 水 化 物		23.8 g
灰 分		0.5 g
ナ ト リ ウ ム		47 mg
カ リ ウ ム		22 mg
カ ル シ ウ ム		Tr mg
マ グ ネ シ ウ ム		1 mg
リ ン		5 mg
鉄		Tr mg
亜 鉛		Tr mg
レ チ ノ ー ル		0 μg
β-カロテン当量		9 μg
レチノール当量		1 μg
ビ タ ミ ン B1		Tr mg
ビ タ ミ ン B2		Tr mg
ビ タ ミ ン C		3 mg
食 物 繊 維 総 量		0.3 g
(うち水溶性)		-g
(うち不溶性)		-g
食 塩 相 当 量		0.0 g
廃 棄 率		0%

細 菌 検 査	
一般細菌数	3000以下
大腸菌群	陰性
ブドウ球菌	陰性
E.coli	
サルモネラ	陰性
腸管出血性大腸菌O-157	陰性

比 重	
-----	--

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	
1	乳		乳等を主原料とする食品、脱脂粉乳、バター、加糖練乳、無糖練乳、乳化剤(大豆由来)
2	卵		卵黄油
3		もも	白桃果肉、ピーチ果汁
4		大豆	ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤(大豆由来)
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

※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

商 品 説 明
白桃プリンに白桃ソースと白桃果肉を組み合わせデザートです。プリンのやさしい甘さにピーチのほのかな香りがマッチした一品です。フィルムは全部で6種類あります。※フィルムデザインは1c/sにランダムに入っているので選択は出来ません。※フタ:紙、カップ:紙、スプーン:紙

保 存 条 件	
保存形態	冷凍
保存温度	-18 ℃ 以下
賞味期間	1 年 ヶ月
消費期限	日

表 示	
JASマーク	無
認定マーク	有
一 括 表 示	
凍 結 前	加熱
喫 食 時	無加熱

調 理 方 法			
調理区分①	自然解凍	調理区分②	
調理区分③		調理区分④	
自然解凍にてお召し上がりください。			

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25年11月28日	作成者	木本 修人	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	産地名③ 国内:県名、限定地域 輸入:国名・州・省
1	07138	白桃果肉	9.45	国内	山形県	
2	03015	粉あめ	7.60	国内・輸入	アメリカ、北海道、鹿児島県	
3		乳等を主要原料とする食品	6.30	国内	北海道	
4	03005	グラニュー糖	5.60	国内	北海道	
5	03021	ぶどう糖果糖液糖	3.00	輸入	アメリカ	
6		植物油脂	2.08	輸入	マレーシア、フィリピン	
7	07139	ピーチ果汁	0.75	国内	山梨県、長野県、山形県、新潟県、青森県、秋田県	
8	03020	果糖	0.75	輸入	アメリカ	
9		砂糖・ぶどう糖果糖液糖	0.42	国内・輸入	北海道、オーストラリア、ブラジル、アメリカ	
10	13010	脱脂粉乳	0.30	国内	北海道	
11		油脂加工食品(植物油脂、還元澱粉糖化物)	0.15	輸入	カナダ、オーストラリア	
12	14018	バター	0.06	国内	北海道、茨城県	
13	13013	加糖練乳	0.05	国内	茨城県	
14		卵黄油	0.03	輸入	アメリカ	
15	13012	無糖練乳	0.02	国内	茨城県	
16	02035	でん粉	0.02	輸入	フランス	
17		ゲル化剤(増粘多糖類)	0.51	国内	日本	
18		香料	0.36	国内	日本	
19		増粘剤(加工でん粉)	0.35	輸入	タイ	
20		酸味料	0.10	輸入	コロンビア	
21		乳化剤(大豆由来)	0.07	国内	日本	
22		着色料(クチナシ)	0.02	国内	日本	
23		水	62.01			
24		(原材料の一部に卵を含む)				
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			