			1					_							. 1			
作成日 平成26年6月12日 作成					₹者 <mark>金村麻里子</mark>									本会コード				
品 名	みたらし	.団子 3串					7	本会	品名									
正味重量又は固形量 約50 g)量(固形	量十落	容液)			g	容量規	現格商品σ)容量			СС	
銘 柄 株式会社 丸きんまんじゅう			まんじゅう			入数			160入/箱			1kg•1袋(その個数 20本×		× 8B/	L 個	
	エ:	場名	株式会社	丸きん	しまん	んじゅ	う	•	<u>.</u>				電話番号 09:		0952-	952-23-5410		
製造者	住		〒840−0	036	佐賀県佐賀市西与賀町大字高				字高	太郎253	3-1							
	担	 当 者				7	従業員数			134 人		工場日産能力		ל ל	7.0トン			
		物資日產	上 能力	2,000 食					97 点		L			5年7月30日				
	社														 社印			
取扱者	住	 所	〒840−0							太郎253	3-1							
	-	番号	0952-23-				担当者 古賀屬					e-n	nail	koga@marukin-m.co.jp				
.,, _		分成		<u> </u>	_													
(字测点又)		\vdash				アレ		ル	ギ	_	表	示		\V_1				
(美測値又はロ		達成分表計算値を記 <i>入</i>			_	ノルギー物質名			4	由来原材料名等			3 等	※1 (コンタ				
		実測値	計算値			-	定7品目	1 4	その他20년	品目							ミ等)	
エネルニ	F —		214		1	小麦	<u> </u>				しょうゆ							
水	分		17.6	g	2			7	大豆 豆		しょうゆ	、酵素	表					
たんぱっ	く質		2.2	g	3													
脂	質		0.3	g	4													
炭水化	物		49.8	g	5													
灰	分		0.9	g	6													
ナトリウ	7 ム		255	mg	7													
カリウ	ム		50	mg	8													
カルシウ	ウム		2	mg	9													
マグネシ	ウム		9	mg	10													
IJ	ン		34	mg	11													
鉄			0.2	mg	12													
亜	鉛		0.3		13													
<u>ー</u> レチノ-				μg	14	-												
β -カロテン				μg	15	_										$-\dagger$		
レチノール				μg	_		● £∏ (=	<u></u> 	1丁肋剤。	<u></u>	/タミ・キュ	411—.	オーバー等	三二中	来するア!	ノルギ		
ビタミン		0.03		※1 ●印は、加工助剤・コンタミ・キャリー 物質名とその由来原材料名							, , ,		п	,,, ,,,	,,,,			
ビタミン		0.01	商品						品									
ビタミン				mg	ار ا	ナな	食感 σ			製の		いけ仕	上げた「み	たらし		た。完全	<u></u> 全個	
食物繊維総量			0.2					く衛生的				_ ,			372			
(うち水溶性)			Tr															
(うち不溶			0.2															
食塩相				_														
			0.6															
<u>廃</u> 棄	率			%	ļ													
細	菌	検 査	Ē			保	存条	₹ 4	4	╛╽		調	理		方	法		
一般細菌数		300	保	存形	態		冷	凍	╛╽	調理区	分①	自然解凍	調調	理区分②				
大腸菌群		陰	保	存温	度		_	18℃以7	下	調理区			調理	理区分④				
ブドウ球菌	陰	賞	味期	間	1 年 ヶ月				自然解凍(約4時間)									
E.coli						費期限 日 解凍時間は、あくまでも目安です							:9					
サルモネラ										_								
腸管出血性大腸菌O-157						表		7.	<u>, </u>	$\rceil $								
		,	JAS ⁻	マーク	7	無		7										
		Ī	忍定	マー!	7	無												
				_	括 表	表示												
			冱	巨糸	洁 前		加熱											
し 舌	n±		<u> </u>			年 もn 参わ	-11											

作成者 作成日 平成26年6月12日 金村麻里子 本会品名 原 料 配 合 産地名① 産地名② 産地名③ 日本食品 配合 標準成分 国内、又は 料 原 材 名 割合 国内:広域名、県名 国内:県名、限定地域 表食品番 輸入、又は (%) 輸入: 国名、広域名 輸入: 国名•州•省 国内·輸入 01114 上新粉 アメリカ 31.18 輸入 03003 砂糖 12.42 国内・輸入 タイ、南アフリカ、ブラジル、日本、他 昆布だし汁 日本 17020 10.23 国内 麦芽糖 国内·輸入 アメリカ、日本、他 8.83 01120 もち粉 輸入 アメリカ 5 3.46 国内・輸入 ブラジル、中国、アメリカ、イント、他 6 17007 しょうゆ 2.66 鹿児島県 7 国内 02033 でん粉 0.32 8 17012 食塩 0.19 国内 日本 外、他 9 加エデンプン 輸入 3.46 10 増粘剤(加エデンプン) 0.95 輸入 オーストラリア、他 増粘剤(増粘多糖類) ア刈カ、パキスタン、他 11 輸入 0.02 12 【餅菓子固化防止剤】 13 メタリン酸Na 国内·輸入中国、日本、他 0.10 14 ソルビトール 0.03 国内・輸入 アメリカ、日本、他 酵素 ア刈か、他 15 0.01 輸入 食品素材/記載不要 0.14 国内・輸入アメリカ、日本、他 16 17 26.00 国内 佐賀県 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 50 100.00