

平成25年10月一部改訂

作成日		平成26年6月12日		作成者		木本 修人		本会コード					
品 名		お月見デザート(満月ゼリー)				本会品名							
正味重量又は固形量		40.0 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26年1月14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3-27										
	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				67 kcal									
水 分				81.7 g									
た ん ぱ く 質				Tr g									
脂 質				0.0 g									
炭 水 化 物				18.0 g									
灰 分				0.3 g									
ナ ト リ ウ ム				66 mg									
カ リ ウ ム				4 mg									
カ ル シ ウ ム				1 mg									
マ グ ネ シ ウ ム				1 mg									
リ ン				1 mg									
鉄				Tr mg									
亜 鉛				Tr mg									
レ チ ノ ー ル				0 µ g									
β -カロテン当量				0 µ g									
レチノール当量				Tr µ g									
ビ タ ミ ン B1				Tr mg									
ビ タ ミ ン B2				0.00 mg									
ビ タ ミ ン C				Tr mg									
食 物 繊 維 総 量				0.3 g									
(うち水溶性)				0.3 g									
(うち不溶性)				0.0 g									
食 塩 相 当 量				0.2 g									
廃 棄 率				0 %									
ア レ ル ギ ー 表 示													
アレルギ－物質名		特定7品目		その他20品目		由 来 原 材 料 名 等					※1 (コンタミ等)		
1													
2													
3													
4													
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													
ぶどう果汁ゼリーで夜空を、マンゴー果汁ゼリーで満月をイメージしたお月見行事食にピッタリのゼリーに仕上げました。フィルムデザインは全部で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出来ません。※カップ・フタ:プラ、スプーン:紙													
細 菌 検 査				保 存 条 件				調 理 方 法					
一般細菌数		3000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		自然解凍でお召し上がりください。					
E.coli				消費期限		日							
サルモネラ		陰性											
腸管出血性大腸菌O-157													
				表 示									
				JASマーク		無							
				認定マーク		無							
				一 括 表 示									
				凍 結 前		加熱							
				喫 食 時		無加熱							
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26年6月12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	03021	ぶどう糖果糖液糖	16.40	国内・輸入	アメリカ、日本	
2	07119	ぶどう果汁	2.88	輸入	アメリカ、ブラジル	
3	03020	果糖	1.73	輸入	アメリカ	
4	03005	グラニュー糖	1.13	国内	北海道	
5	03003	砂糖	0.65	国内	日本	
6	07132	マンゴー果汁	0.34	輸入	インド	
7		ゲル化剤(増粘多糖類)	0.88	国内	日本	
8		酸味料	0.33	輸入	コロンビア	
9		香料	0.22	国内	日本	
10		着色料(クチナシ)	0.02	国内	日本	
11		乳酸Ca	φ	国内	日本	
12		pH調整剤	φ	輸入	中国	
13		水	75.42			
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			