

作成日		平成26年11月26日		作成者		木本 修人		本会コード					
品 名		お祝いケーキ(チョコレート)				本会品名							
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		トーニチ株式会社TN				入数		40入/箱×4合		1kg・1袋の個数 個			
製 造 者	工 場 名		株式会社レートリー				電話番号		04-2956-8881				
	住 所		〒350-1315 埼玉県狭山市北入曽1180										
	担 当 者		工場長		従業員数		40 人		工場日産能力 1.2 トン				
	当該物資日産能力		1 トン		衛生監視票点数		100 点		検査年月日 平成26年5月16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)				ア レ ル ギ ー 表 示									
				アレルギ ー 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				実測値		計算値		1 卵		鶏卵			
水 分						36.4 g		2 乳		乳製品、ミルクチョコレート、乳化剤、香料、カゼインNa			
た ん ぱ く 質						4.5 g		3 小麦		小麦粉、膨張剤			
脂 質						28.0 g		4 大豆		乳化剤			
炭 水 化 物						30.3 g		5					
灰 分						0.8 g		6					
ナ ト リ ウ ム						81 mg		7					
カ リ ウ ム						117 mg		8					
カル シ ウ ム						59 mg		9					
マグネシウム						10 mg		10					
リ ン						115 mg		11					
鉄						0.5 mg		12					
亜 鉛						0.4 mg		13					
レ チ ノ ール						98 μg		14					
β-カロテン当量						41 μg		15					
レチノール当量						104 μg							
ビ タ ミ ン B1						0.04 mg							
ビ タ ミ ン B2						0.14 mg							
ビ タ ミ ン C						φ mg							
食物繊維総量						0.7 g							
(うち水溶性)						0.2 g							
(うち不溶性)						0.5 g							
食 塩 相 当 量						0.3 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ー物質名とその由来原材料名									
				商 品 説 明									
				ココアパウダーを混ぜ込んだやわらかなスポンジと、ミルクチョコレートを配合したショコラオレクリームを3層に重ね、チョコクランチをトッピングしました。外箱には、お祝いをイメージした小箱を採用しており、開くとそのままお皿の代わりとしてご利用頂けます。※小箱、紙敷、スプーン：紙									
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		冷蔵庫内で、2〜3時間かけ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													
				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11月26日		作成者		木本 修人		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		植物油脂	20.67	輸入	カナダ、アメリカ、マレーシア						
2	12004	鶏卵	15.51	国内	千葉県、茨城県、栃木県						
3	03003	砂糖	13.75	輸入	オーストラリア、タイ、ブラジル						
4		乳製品	9.35	国内・輸入	北海道、九州、オランダ						
5	01015	小麦粉	9.01	国内・輸入	アメリカ、日本						
6	15116	ミルクチョコレート	4.39	国内・輸入	日本、西アフリカ、中南米						
7	03016	水あめ	2.21	国内・輸入	アメリカ、北海道、鹿児島県						
8		ココアパウダー	2.18	輸入	東南アジア、西アフリカ						
9		コーンシロップ	0.55	輸入	アメリカ						
10	16046	コーヒー	0.22	輸入	インドネシア						
11	17012	食塩	φ	国内	兵庫県						
12		乳化剤	1.27	輸入	ドイツ、ニュージーランド、フィリピン、マレーシア						
13		膨張剤	0.17	国内	茨城県、長野県、奈良県						
14		香料	0.14	国内・輸入	フィリピン、大阪府						
15		カゼインNa	0.11	輸入	ニュージーランド						
16		pH調整剤	0.09	輸入	オーストリア						
17		安定剤(増粘多糖類)	0.04	輸入	インド、アメリカ						
18		着色料(カラメル、カロチン)	0.02	国内・輸入	東南アジア、沖縄県、鹿児島県						
19		酸化防止剤(トコフェロール)	φ	国内・輸入	アメリカ、南米、日本						
20		水	20.32								
21		(原材料の一部に大豆を含む)									
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								