

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20年10月改訂

作成日	平成25年1月6日	作成者	山下 充高	本会コード		
品名	山口県産 焼ばら		本会品名			
正味重量又は固形量	g	総量(固形量+溶液)	g	容量規格商品の容量	cc	
銘柄	入数		1kg・1袋の個数		個	
製造者	工場名	山口県漁連販売㈱		電話番号	083-987-0100	
	住所	〒754-0893 山口県山口市秋穂二島大江327-32				
	担当者	山下 充高	従業員数	43人	工場日産能力	トン
	当該物資日産能力	トン	衛生監視票点数	点	検査年月日	
取扱者	社名	山口県漁連販売㈱			社印	
	住所	〒754-0893 山口県山口市秋穂二島大江327-32				
	電話番号	083-987-0100	担当者	山下 充高	e-mail	

栄養成分成績 (実測値又は五訂増補計算値を記入)			アレルギー表示			
	実測値	計算値	アレルギー物質名		由来原材料名	※1 (コンタミ等)
			特定7品目	その他18品目		
エネルギー		173 Kcal	1			
水分		2.3 g	2			
たんぱく質		41.4 g	3			
脂質		3.7 g	4			
炭水化物		44.3 g	5			
灰分		8.3 g	6			
ナトリウム		530 mg	7			
カリウム		2400 mg	8			
カルシウム		280 mg	9			
マグネシウム		300 mg	10			
リン		700 mg	11			
鉄		11.4 mg	12			
亜鉛		3.6 mg	13			
レチノール		0 μg	14			
β-カロテン当量		27000 μg	15			
レチノール当量		4600 μg				
ビタミンB1		0.69 mg				
ビタミンB2		2.33 mg				
ビタミンC		210 mg				
食物繊維総量		36.0 g				
(うち水溶性)		0.0 g				
(うち不溶性)		0.0 g				
食塩相当量		1.3 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	
本製品で使用している海苔はエビ、カニが混ざる漁法で採取しています。	

細菌検査		保存条件		調理方法	
一般細菌数		保存形態	常温	調理区分①	調理区分②
大腸菌群		保存温度	℃	調理区分③	調理区分④
ブドウ球菌		賞味期間	年 9ヶ月		
E.coli		消費期限	日		
サルモネラ		表示			
腸管出血性大腸菌O-157					
比重		一括表示			
		凍結前			
		喫食時			

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20年10月改訂

作成日	平成25年1月6日	作成者	山下 充高	本会品名		
No	五訂増補食品番号	原 料		配 合		
		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		海苔	100.00	国内	山口県宇部市	
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			