

無断コピー・配布禁止

神奈川県学校給食会用登録物資規格書

所在地 大和市中心3-5-4

会社名 公益財団法人 神奈川県学校給食会

代表者名 理事長 浜田 和徳

商品名		中華むしめんA				商品写真		
登録物資名		中華むし麺A		商品コード	290501			
製品規格	規格・内容量	100g	固形量 及び重量	調理法等				
	内容総量	166g	入数	g				
納品形態	ケース (縦×横×高さ)							
	重量/ケース							
	入数/ケース							
賞味期限	常温・冷蔵・冷凍 使用日の給食時間内	冷蔵庫内解凍未開封						
原材料の配合内容明細		JAS規格(有・無)						
原材料・添加物	左記原材料及び 食品添加物の明細	※1 配合割合	特定 原材料 名	※2 遺伝子組 換え	原料の産地・品種・メーカー名、 食品添加物の使用目的		商品の特徴 (1個当たりのg、サイズ等) 蒸して水洗いしたもの。 むしめんBに比べ水分が多い。 製品歩留り 1.66 粉重量×1.66＝製品重量 栄養成分表(製品100g当り) 推定値 ☆印は必須 ☆エネルギー 216 kcal ☆水分 48.5 g ☆たんぱく質 6.7 g ☆脂質 1.6 g ☆炭水化物 43.7 g ☆灰分 0.5 g ☆ナトリウム 190 mg ☆カリウム 54 mg ☆カルシウム 10 mg ☆マグネシウム 14 mg ☆リン 39 mg ☆鉄 0.5 mg ☆亜鉛 0.5 mg 銅 mg マンガン mg ☆A レチノール活性当量 0 μg D μg E mg K μg ☆B ₁ 0.05 mg ☆B ₂ 0.02 mg ナイアシン mg B ₆ mg B ₁₂ μg 葉酸 μg パントテン酸 mg ☆C 0 mg	
小麦粉(準強力粉)	小麦	100	小麦		アメリカ、カナダ 昭和産業 中華めん用粉			
塩		0.60			工場調達			
かん水		0.80			工場調達			
サラダ油					工場調達 ほぐし油			
合計					工場ごとに使用する油が異なる為、 特定原材料はホームページに記載			
【コンタミネーション情報】		☆食物繊維総量 1.6 g						
コンタミ	有	同一製造ラインで下記の特定期間を使用した別製品を製造している場合有無欄に 各社のコンタミ情報は当会ホームページへ掲載しています。				コレステロール mg		
卵		https://www.kanakyu.or.jp/shohin/men/top.php				食塩相当量 0.4 g		
あわび						実施検査(該当覧に●)		
鮭						カニ	一般細菌	
やまいも						クルミ	大腸菌群	
		もも	0-157					
		アーモンド	その他					

※1 アレルギー関係で保護者に配布される場合は、「配合割合」の目隠し等のご配慮をお願い致します。
 ※2 【遺伝子組換え】分別→分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物
 【遺伝子組換え】不分別→遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない。