

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		ハードめん				商品写真	
登録物資名		ハードめん		商品コード		291306~291312	
製品規格	規格・内容量	粉60~120g	固形量 及び重量	g		調理法等 原材料と配合割合は、ソフトめんと同じです。 ソフトめんの製品歩留り2.2倍に対して、製品歩留り1.6~1.7倍程度に水分を抑えた硬めの食感のめんです。	
	内容総量	96~192g	入数				
納品形態	ケース (縦×横×高さ)					商品の特徴 (1個当たりのg、サイズ等) 目標製品歩留り 1.6~1.7 粉重量×1.6~1.7 =製品重量	
	重量/ケース						
	入数/ケース						
賞味期限	常温・冷蔵・冷凍	冷蔵庫内解凍未開封		日			
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	栄養成分表(製品100g当り) 推定値 ☆印は必須	
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	☆エネルギー 218 kcal	
塩		2.00			工場調達	☆水分 46.6 g	
						☆たんぱく質 6.9 g	
						☆脂質 0.9 g	
						☆炭水化物 45.4 g	
						☆灰分 0.1 g	
						☆ナトリウム 48 mg	
						☆カリウム 58 mg	
						☆カルシウム 11 mg	
						☆マグネシウム 15 mg	
						☆リン 40 mg	
						☆鉄 0.6 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 0.06 mg	
						☆B ₂ 0.03 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	
合計						☆食物繊維総量 1.7 g	
【コンタミネーション情報】		有 同一製造ラインで下記の特定原材料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に掲載しています。				コレステロール mg	
コンタミ		https://www.kanakyu.or.jp/shohin/men/top.php				食塩相当量 0.1 g	
卵						実施検査(該当覧に●)	
あわび						カニ	一般細菌
鮭						クルミ	大腸菌群
やまいも						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。