

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		チーズパン				商品写真			
登録物資名		チーズパン		商品コード		020703~020708			
製品規格	規格・内容量	30~80g	固形量 及び重量	g		調理法等			
	内容総量	52~139g	入数						
納品形態	ケース (縦×横×高さ)					商品の特徵 (1個当たりのg、サイズ等) 製品重量の目安(計算値) 粉30g→52g 粉60g→104g 粉40g→69g 粉70g→121g 粉50g→87g 粉80g→139g			
	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				賞味期限			
	使用日の給食時間内	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	小麦 小麦粉強化剤	100	小麦		カナダ アメリカ (有)アイカ理化 栄養強化	☆エネルギー		285 kcal	
ダ이스カッチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤(リン酸ナトリウム) 重曹 水	20.00	乳		オーストラリア ニュージーランド 他 日本 他 日本 他 加工助剤(ph調整) 日本	☆水分		35.1 g	
砂糖	さとうきび 甜菜	8.00		非組換	豪 タイ フィリピン グアテマラ 南ア 日本(沖縄、鹿児島) 日本(北海道)	☆たんぱく質		10.5 g	
ショートニング	パーム	6.00			マレーシア インドネシア	☆脂質		7.5 g	
脱脂粉乳	生乳	3.00	乳		日本(北海道)	☆炭水化物		44.8 g	
イースト		3.00			工場調達	☆灰分		2.0 g	
塩		1.60			工場調達	☆ナトリウム		485 mg	
生地改良剤		0.30	小麦 乳		工場調達 食品素材+酵素	☆カリウム		102 mg	
合計						☆カルシウム		116 mg	
【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 各社のコンタミネーション情報は当会ホームページへ掲載しています。				☆マグネシウム		19 mg	
コンタミ	https://www.kanakyu.or.jp/shohin/pan/top.php				実施検査(該当覧に●)		☆リン	169 mg	
卵					一般細菌			☆鉄	0.6 mg
あわび					大腸菌群			☆亜鉛	1.0 mg
鮭					0-157			銅	mg
やまいも					モンド			マンガン	mg
					その他			☆レチノール活性当量	39 μg
						D	μg		
						E	mg		
						K	μg		
						☆B ₁	0.46 mg		
						☆B ₂	0.30 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		

※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。