

大野東中学校

御中

提出日 6年 9月 13日

株式会社 ビーコック

商品規格書

商品名: 焼きそばドック 名称: 菓子パン 生地重量: 45g フィリング重量: 55.00g 作成日: \_\_\_\_\_

C o d e	※ 配 合 率 % (g)	原 材 料 名	重 量 %	加 工 地	原 料 原 産 国	食 品 添 加 物	ア レ ル ギ ー 物 質
1	50.00	小麦	11.24	日本	カナダ・アメリカ	なし	小麦
2	50.00	小麦	11.24	日本	アメリカ・カナダ	なし	小麦
5	20.00	砂糖	4.50	日本	オーストラリア	なし	なし
6	1.00	食塩	0.22	日本	日本	なし	なし
7	2.00	脱脂粉乳	0.45	日本			乳成分
8	0.10	イーストフード	0.02	日本	ドイツ・日本	イーストフード・V, C	小麦
10	3.00	パン酵母	0.67	日本	日本	なし	なし
11	52.00	水	11.69	日本	日本	なし	なし
12	10.00	卵	2.25	日本	日本	なし	卵
14	5.00	風味ファットスプレッド	1.12	日本		乳化剤・香料・加工澱粉・ph調整剤・酸化防止剤(V, E)・着色料(カロチン)	乳
15	5.00	マーガリン	1.12	日本		乳化剤・香料・酸化防止剤(V, E)・着色料(カロチン)	大豆
119	0.50	パン改良剤	0.11	日本	アメリカ・日本	乳化剤・加工澱粉	小麦・乳
120	1.00	パン改良剤	0.22	日本	日本	加工澱粉	小麦・乳
140	0.50	パン改良剤	0.11	日本	スイス・フランス	酢酸ナトリウム・ph調整剤	なし
74	50.00	焼きそば	50.00	日本		ph調整剤・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・グリシン・増粘剤(キサンタン)・調味料	小麦・牛肉・ごま・大豆・リンゴ・ゼラチン
105	5.00	赤ウインナー	5.00	日本			豚肉・鶏肉・ゼラチン・大豆・卵・乳・小麦・牛肉

※配合率は生地: %単位での表記、F(フィリング、トッピング): g単位での表記となっています。

栄養成分	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	ナトリウム	水分	鉄	マグネシウム	カリウム	リン	水分	食塩相当量
製品1個(100g)当り	kcal	g	g	g	mg	g	mg	mg	mg	mg	g	g
計算値	218.90	6.63	5.24	37.63	513.19	1.43					48.94	1.30

納入者	株式会社 ビーコック 山口県岩国市関戸1丁目111-15											
製造者	株式会社 ビーコック 山口県岩国市関戸1丁目111-15											
荷姿												
内容量												
消費期限												
保存方法												
衛生規格(試験法)	一般生菌数	<300 個/g	標準平板培養法	黄色ブドウ球菌	陰性	酵母加アミノ酸培養法						
	大腸菌群	<10 個/g	デスオキシコレート増地法									

取扱・保管上の注意事項 直射日光、高温多湿を避けて保管下さい。

※ 同一工場内で卵・乳・小麦・落花生を使用しています。