

大野東中学校 御中

提出日 6年 9月 13日

株式会社 ピーコック

商品規格書

商品名: **野菜コロッケバーガー** 名称: **菓子パン** 生地重量: **45g** フィリング重量: **38.00g** 作成日

Code	※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	13.55	日本	ナチア・アメリカ	なし	小麦
2	50.00	小麦	13.55	日本	アメリカ・カナダ	なし	小麦
5	20.00	砂糖	5.42	日本	オーストラリア	なし	なし
6	1.00	食塩	0.27	日本	日本	なし	なし
7	2.00	脱脂粉乳	0.54	日本			乳成分
8	0.10	イーストフード	0.03	日本	ドイツ・日本産	イーストフード・V.C	小麦
10	3.00	パン酵母	0.81	日本	日本	なし	なし
11	52.00	水	14.09	日本	日本	なし	なし
12	10.00	卵	2.71	日本	日本	なし	卵
14	5.00	風味ファッツブレッド	1.35	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	1.35	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	0.14	日本	アメリカ・日本産	乳化剤・加工澱粉	小麦・乳
120	1.00	パン改良剤	0.27	日本	日本	加工澱粉	小麦・乳
140	0.50	パン改良剤	0.14	日本	ロシア・フランス産	酢酸ナトリウム・ph調整剤	なし
82	30.00	コロッケ	36.14	日本		ph調整剤・調味料(アミノ酸)・着色料(アナトー・ココア)	大豆・鶏肉・小麦・乳
132	2.00	レタス	2.41	日本	日本	なし	なし
103	3.00	半固形状ドレッシング	3.61	日本		調味料(アミノ酸)・増粘剤(タマリンド)・香辛料抽出物	大豆・卵・小麦
128	3.00	カレーソース	3.61	日本	ロシア・インド産	増粘剤・着色料(カラメル色素)・酸味料	リンゴ

※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	灰分	鉄	マグネシウム	カリウム	リン	水分	食塩相当量
製品1個(80g)当り	kcal	g	g	g	mg	g	mg	mg	mg	mg	g	g
計算値	191.29	4.51	5.22	31.73	323.04	1.03					40.38	0.82

納入者												
製造者	株式会社 ピーコック 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	腸炎菌マシコット食塩顕天培地法						
	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。