

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: **カレーパン** 名称: **菓子パン** 生地重量: **55 g** フィリング重量: **33.00 g** 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	
生地	1	50.00	小麦	15.62	日本	なし	小麦	
	2	50.00	小麦	15.62	日本	なし	小麦	
	5	20.00	砂糖	6.25	日本	なし	なし	
	6	1.00	食塩	0.31	日本	日本	なし	
	7	2.00	脱脂粉乳	0.62	日本		乳成分	
	8	0.10	イーストフード	0.03	日本		小麦	
	10	3.00	パン酵母	0.94	日本	日本	なし	
	11	52.00	水	16.24	日本	日本	なし	
	12	10.00	卵	3.12	日本	日本	卵	
	14	5.00	風味ファツトスプレッド	1.56	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	1.56	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	0.16	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	0.31	日本	日本	加工澱粉	小麦・乳
	140	0.50	パン改良剤	0.16	日本	ドイツ・フランス産	酢酸ナトリウム・ph調整剤	なし
F	47	30.00	カレー味フィリング	34.09	日本		加工澱粉・グリシン・調味料(アミノ酸等)・酢酸Na・着色料(カラメル)	卵・乳・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉
	96	3.00	食用油脂	3.41	日本	日本	酸化防止剤(V.E)・シリコーン	なし

※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	成分	鉄	マグネシウム	カリウム	リン	水分	食塩相当量
製品1個(88g)当り	kcal	g	g	g	mg	g	mg	mg	mg	mg	g	g
計算値	222.13	5.73	8.05	31.52	324.90	0.99					41.39	0.83

納入者	株式会社 ピーコック 山口県岩国市関戸1丁目111-15											
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	伊賀加ヤニニシト全粒粉天婦羅地法						
	大腸菌群	<10 個/g	デスオキシコレート増菌法									

直射日光、高温多湿を避けて保管下さい。
取扱・保管上の注意事項

※ 同一工場内で卵・乳・小麦・落花生を使用しています。