

大野高等学校

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

部名: ワインナーロール 名称: 菓子パン 生地重量: 55 g フィリング重量: 43.00 g 作成日: \_\_\_\_\_

| C<br>o<br>d<br>e | ※<br>配<br>合<br>率<br>% (g) | 原<br>材<br>料<br>名 | 量<br>% (g) | 加<br>工<br>地 | 原<br>料<br>原<br>産<br>国 | 食<br>品<br>添<br>加<br>物                   | ア<br>レ<br>ル<br>ギ<br>ー<br>物<br>質 |
|------------------|---------------------------|------------------|------------|-------------|-----------------------|---|---------------------------------|
|                  |                           |                  |            |             |                       |   |                                 |
| 1                | 50.00                     | 小麦               | 14.02      | 日本          | なし                    |   | 小麦                              |
| 2                | 50.00                     | 小麦               | 14.02      | 日本          | なし                    |   | 小麦                              |
| 5                | 20.00                     | 砂糖               | 5.61       | 日本          | なし                    |   | なし                              |
| 6                | 1.00                      | 食塩               | 0.28       | 日本          | 日本                    | なし                                      | なし                              |
| 7                | 2.00                      | 脱脂粉乳             | 0.56       | 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             | 0.84       | 日本          | 日本                    | なし                                      | なし                              |
| 11               | 52.00                     | 水                | 14.58      | 日本          | 日本                    | なし                                      | なし                              |
| 12               | 10.00                     | 卵                | 2.80       | 日本          | 日本                    | なし                                      | 卵                               |
| 14               | 5.00                      | 風味ファットスプレッド      | 1.40       | 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(カロテン) | 乳                               |
| 15               | 5.00                      | マーガリン            | 1.40       | 日本          |                       | 乳化剤・香料・酸化防止剤(V. E)・着色料(カロテン)            | 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            | 0.28       | 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                              |
| 87               | 40.00                     | フランクフルト          | 40.82      | 日本          |                       |   | 卵・乳・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン         |
| 96               | 3.00                      | 食用油脂             | 3.06       | 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  | 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(98g)当り | kcal   | g     | g     | g     | mg     | g    | mg | mg     | mg   | mg | g     | g     |
| 計算値         | 274.83 | 10.01 | 13.44 | 28.35 | 493.60 | 1.47 |    |        |      |    | 44.58 | 1.25  |

|           |                              |          |              |         |    |                   |  |  |  |  |  |  |
|-----------|------------------------------|----------|--------------|---------|----|-------------------|--|--|--|--|--|--|
| 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 | 群衆型マンニトール発酵型乳糖培養法 |  |  |  |  |  |  |
|           | 大腸菌群                         | <10 個/g  | デスオキシコレート培養法 |         |    |                   |  |  |  |  |  |  |

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。