

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 湯川 晃浩

商品名		ロールパン				商品写真	
登録物資名		ロールパン		商品コード		20303~20308	
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	56~149g	入数				
納品形態	ケース (縦×横×高さ)					商品の特徴 (1個当たりのg、サイズ等) 製品重量の目安(計算値) 粉30g→56g 粉60g→112g 粉40g→74g 粉70g→130g 粉50g→93g 粉80g→149g	
	重量/ケース						
	入数/ケース						
賞味期限	常温・冷蔵・冷凍 使用日の給食時間内	冷蔵庫内解凍未開封		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	非組換	カナダ アメリカ 三菱化学フーズ(株) 栄養強化		
マーガリン	パーム 菜種 ヤシ 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル) 香料 βカロテン 水	10.00			マレーシア インドネシア 豪州他 マレーシア他 マレーシア インドネシア他 フランス他 着色料		
砂糖	さとうきび 甜菜	10.00			豪 タイ ブラジル フィリピン 南ア グアテマラ 日本(沖縄、鹿児島) 日本(北海道)		
ショートニング	パーム	6.00			マレーシア インドネシア		
脱脂粉乳	生乳	3.00	乳		ニュージーランド		
イースト		2.50			工場調達		
塩		1.80			工場調達		
生地改良剤		0.30	小麦 乳		工場調達 食品素材+酵素		
合計							
【コンタミネーション情報】							☆食物繊維総量 1.6 g コレステロール mg 食塩相当量 1.0 g 実施検査(該当覧に●) 一般細菌 大腸菌群 0-157 その他
コンタミ	有 無	各社のコンタミネーション情報は当会ホームページに掲載しています。 http://www.kanakyu.or.jp/shohin/pan/top.php					
卵							
あわび							
鮭							
やまいも		りんご	ゼラチン	バナナ	ガジュナツ	ごま	

※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。