

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 大和中央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 浜田 和徳

商品名		黒パン				商品写真		
登録物資名		黒パン		商品コード		020403~020408		
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	52~137g	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→52g 粉60g→103g 粉40g→69g 粉70g→120g 粉50g→86g 粉80g→137g		
	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 ☆エネルギー 274 kcal ☆水分 34.0 g ☆たんぱく質 8.2 g ☆脂質 4.4 g ☆炭水化物 51.7 g ☆灰分 1.5 g 無機質 ☆ナトリウム 372 mg ☆カリウム 137 mg ☆カルシウム 38 mg ☆マグネシウム 20 mg ☆リン 65 mg ☆鉄 0.8 mg ☆亜鉛 0.8 mg 銅 mg マンガン mg ビタミン ☆A レチノール活性当量 Tr μg D μg E mg K μg ☆B ₁ 0.48 mg ☆B ₂ 0.27 mg ナイアシン mg B ₆ mg B ₁₂ μg 葉酸 μg パントテン酸 mg ☆C 0 mg	
小麦粉	小麦 小麦粉強化剤	100	小麦		カナダ アメリカ (有)アイカ理化 栄養強化			
加工黒砂糖	さとうきび 水酸化ナトリウム(微量) 塩酸(微量) 食用米油(微量)	20.00			タイ オーストラリア フィリピン 日本 中国 日本 加工助剤(ph調整) 日本 加工助剤(ph調整) 日本 加工助剤(消泡)			
ショートニング	パーム	6.00			マレーシア インドネシア			
イースト		4.50			工場調達			
脱脂粉乳	生乳	3.00	乳		日本(北海道)			
塩		1.60			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】		有 同一製造ラインで下記の特定期間原材料を使用した別製品を製造している場合有無欄に				☆食物繊維総量 1.9 g		
コンタミ	各社のコンタミネーション情報は当会ホームページへ掲載しています。				コレステロール mg			
卵	https://www.kanakyu.or.jp/shohin/pan/top.php				食塩相当量 0.9 g			
あわび					実施検査(該当覧に●)		一般細菌	
鮭					カニ		大腸菌群	
やまいも					カエルミ		0-157	
					もも		その他	

※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。