

作成日	平成29年10月27日	作成者	小川 琢也	本会コード		
品名	カタオカ 焼きいわしピロ 1尾	本品品名				
正味重量又は固形量	約4g	総量(固形量+溶液)	g	容量規格商品の容量	cc	
銘柄	カタオカ	入数	10袋入/箱×2合	1kg・1袋の個数	1尾×40個	
製造者	工場名	株式会社 カタオカ第4工場		電話番号	0848-20-3613	
	住所	〒722-0051 広島県尾道市東尾道16番の1				
	担当者	工場長 中司 浩治	従業員数	100人	工場日産能力	2トン
	当該物資日産能力	20,000食	衛生監視票点数	92点	検査年月日	平成29年5月11日
取扱者	社名	株式会社SN食品研究所 社印				
	住所	〒700-0927 岡山市北区西古松1丁目18番15号				
	電話番号	086-259-2550	担当者	満永 誠	e-mail	mitsunaga@snfoods.co.jp

栄養成分成績 (実測値又は日本食品標準成分表計算値を記入)			アレルギー表示			
	実測値	計算値	アレルギー物質名		由来原材料名等	※1 (コンタミ等)
			特定7品目	その他20品目		
エネルギー	341	kcal	1	ごま	アレルギー物質を含む他商品と同一ラインで製造	●
水分	15.5	g	2	いか	アレルギー物質を含む他商品と同一ラインで製造	●
たんぱく質	61.4	g	3	大豆	アレルギー物質を含む他商品と同一ラインで製造	●
脂質	8.4	g	4			
炭水化物	0.8	g	5			
灰分	13.9	g	6			
ナトリウム	2200	mg	7			
カリウム	220	mg	8			
カルシウム	2000	mg	9			
マグネシウム	50	mg	10			
リン	290	mg	11			
鉄	4.2	mg	12			
亜鉛	1.5	mg	13			
レチノール	170	μg	14			
β-カロテン当量	0	μg	15			
レチノール当量	170	μg				
ビタミンB1	0.01	mg				
ビタミンB2	0.26	mg				
ビタミンC		Trmg				
食物繊維総量	0.0	g				
(うち水溶性)	0.0	g				
(うち不溶性)	0.0	g				
食塩相当量	5.6	g				
廃棄率	0	%				

※1 ●印は、加工助剤・コンタミ・キャリアオーバー等に由来するアレルギー物質名とその由来原材料名

商品説明	
焼いわしを1尾ずつのピロ包装した商品。カルシウムの補給やカミカミ週間に最適。	

細菌検査		保存条件		調理方法	
一般細菌数	300以下	保存形態	常温	調理区分①	調理区分②
大腸菌群	陰性	保存温度	℃	調理区分③	調理区分④
ブドウ球菌		賞味期間	年 180日	そのままお召し上がりください。	
E.coli		消費期限	日		
サルモネラ		表示			
腸管出血性大腸菌O-157					
比重		凍結前		喫食時	

作成日	平成29年10月27日	作成者	小川 琢也	本会品名		
原料 記 合						
No	日本食品標準成分表食品番号	原材料名	配合割合(%)	産地名① 国内、又は輸入、又は国内・輸入	産地名② 国内:広域名、県名 輸入:国名、広域名	産地名③ 国内:県名、限定地域 輸入:国名・州・省
1	10045	かたくちいわし	94.40	国内	九州	鹿児島県、宮崎県
2	17012	食塩	5.60	国内	長崎県、香川県	
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
計			100.00			

