食品	品分類 ☆ 乳・卵抜きにリニコ			ューア	ル ☆	商品コード					
品	名	ポークウインナー(カット)				総 量 固形量		調理形態			
		ノーマル、10	cm、2cm			内容の		食品衛生法	凍結前	(加熱済)	•未加熱
								での区分	喫食事	·加熱	•未加熱
規	格							-			
		g 数	パック	単位	単価(円)	俤	備 考				
		ノーマル		kg				100	A		
単	価	1cm		kg					A TOWN		
,		2cm		kg					TA O SA		TTTA
販売	者	Zom ng			担当者						
住	所					電話					
製造	堵	(株)秋田県食肉流通公社				担当者	佐々木 篤				
住	所	019-2631	秋田市河辺神内字堂坂2-1			電話	018-882-2724				
製造コ	場名			担当者		賞味期限	8日	保管	冷蔵10℃以下		
住	所					電話		2 (1127411)	_ ,.	.,	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
「商品の特徴及び栄養的特徴」										等類 】	
従来 原料 安全	の商。 肉は ・安心	品とほぼ同I すべて当社 いな商品でご		、自信を		○ 製造工程表(金属探知機) ○ 食品衛生監視票(点数 点) ○ 食品衛生監視表 ○ 細菌検査表 ○ 非遺伝子組換え原料使用証明書					
			及上の留意点】		○ 残留農薬証明書						
袋の	ままて	でボイルでき	ます。			○ 放射能検査書(有 · 無)					
									○ 冷凍食品協会認定(有 · 無)		
				○ 冷凍食品協会認定年限年 月 日 から 年 月 日 まで							
 コンタミネーション(微量混入)同一製造ラインで別製品を製造してい					いる場 豚肉、牛肉、		肉. 卵. 乳.	JAS規格格付けの表示		有・無	
		ギー物質を記入のこと					小麦、大豆	1 47 51.7 407	HACCP認定(有·無)		有 ・ 無
									ISO取得No.		

								ISO取得No.		
栄養成分(100g中)		五訂増補	0	原料配合(%)			アレルギー物質	遺伝子組換え		A. D. M. brodd, At
米養 以分((100g中)	実測値		原材料名	%	産地	該当原材料	原材料	分別・不分別	食品添加物名
エネルギー	-	335	kcal	豚肉	58.34	秋田県産	豚肉			
水分			g	豚脂肪	32.77	秋田県産	豚肉			
	植物		g	澱粉	4.55	日本			無	
たんぱく質	動物		g	食塩	1.55	メキシコ、日本			無	
	総量	11.8	g	水あめ	0.85	タイ、日本他			無	
脂質		30.1	g	砂糖	0.79	タイ、オーストラリア他		トウモロコシ	無(分別)、非組換	
炭水化物		4.1	g	食用油脂	0.25	マレーシア、フィリピン他			無	
灰分			g	酵母エキス	0.05	タイ、オランダ他			無	
ナトリウム		650	mg	香辛料	0.01	中国、日本他		馬鈴薯	非組換	
カリウム			mg	リン酸塩(Na)	0.33					ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸ナトリウム、メタリン酸 ナトリウム、メタリン酸かりウム
カルシウム			mg	調味料(アミノ酸)	0.29					L-グルタミン酸ナトリウム
マグネシウ	4		mg	保存料	0.11					ソルビン酸
リン			mg	酸化防止剤(ビタミンC)	0.08					L-アスコルヒ'ン酸ナトリウム
鉄			mg	発色剤	0.02					硝酸カリウム、亜硝酸ナトリウム
亜鉛			mg	香辛料抽出物	0.01					
	レチノール		μ g							
ビタミンA	βカロテン当量		μ g							
	レチノール当量		μ g							
ビタミンB1			mg							
ビタミンB2			mg							
ビタミンC			mg							
	水溶性		g							
食物繊維	不溶性		g							
	総量		g							
食塩相当量		1.7	g							
<u> </u>										
				合計(100%)	100.00					

公益財団法人秋田県学校給食会 様

ポークウインナ	ー(カット)	製造工程表
	※ 工程	皇中の加熱温度、時間を明記のこと
	原料仕入	
,		
	原料 整形・カット	
 -		_
	原料肉漬け込み	
	<u> </u>	
	原料肉ミンチ	
		_
	原料•香辛料配合	
	.	
	腸詰め	
,	1	W III
	スモークハウス 加熱	乾燥 55~60℃、30分 燻煙 62℃ 26分 加熱 80℃ 30分
		–
	冷却	冷却室 2℃ 12時間
	<u> </u>	·
	計量・パック	
·	1	
	X線探知機	SUS線、SUS球、ガラス球
		
	ラベル貼付・箱詰め	
	<u> </u>	
	出荷	

製造工場名(株)秋田県食肉流通公社	
担当責任者 佐々木 篤	
TEL 018-882-2724	
FAY 018-882-3501	