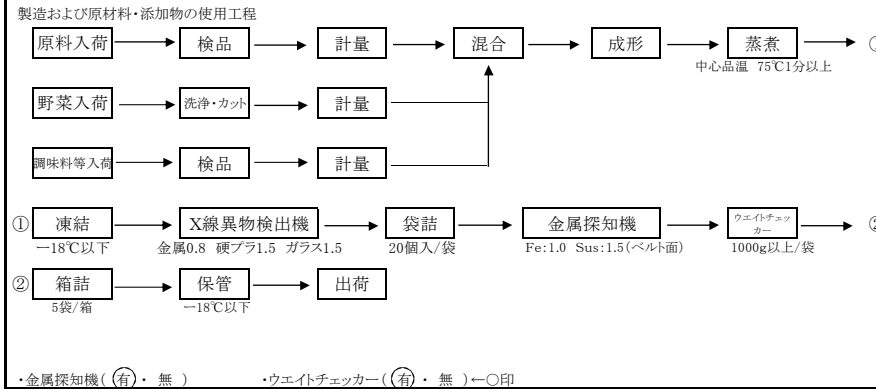


商品カルテ	商品名	規格	作成年月日	平成27年1月22日
	ふんわりとろろステーキ	50g×20個×5袋×2合		

製造者	社名	都吹株式会社
	所在地	広島県三原市久井町下津1126-39
	TEL	0847-32-5252 FAX 0847-32-5141

販売者	社名	イースタンフーズ株式会社
	所在地	静岡県三島市文教町1-9-10
	TEL	055-987-7775 FAX 055-987-7787

商品形態	袋	たて mm よこ mm 厚み mm ( 380 ) × ( 250 ) × ( ) 重量( 12.2 )g	<栄養分析> 100g中計算値(五訂)		
	中箱	たて mm よこ mm 厚み mm ( ) × ( ) × ( ) 重量( )g			
	外箱	たて mm よこ mm 高さ mm ( 420 ) × ( 294 ) × ( 120 ) 重量( 432 )g			



エネルギー	161 kcal	ビタミンE	2.1 mg
	- kJ	ビタミンK	24 μg
水分	72.7 g	ビタミンB1	0.03 mg
たんぱく質	6.1 g	ビタミンB2	0.01 mg
脂質	11.1 g	ナイアシン	0.1 mg
炭水化物	8.8 g	ビタミンB6	0.04 mg
灰分	1.3 g	ビタミンB12	0.0 μg
ナトリウム	341 mg	葉酸	13 μg
カリウム	104 mg	パントテン酸	0.09 mg
カルシウム	39 mg	ビタミンC	1 mg
マグネシウム	17 mg	飽和脂肪酸	1.58 g
リン	67 mg	一価不飽和脂肪酸	2.53 g
鉄	0.6 mg	多価不飽和脂肪酸	6.25 g
亜鉛	0.3 mg	コレステロール	5 mg
銅	0.07 mg	水溶性食物繊維	0.2 g
レチノール	0 μg	不溶性食物繊維	1.0 g
カロチン	0 μg	食物繊維総量	1.1 g
レチノール当量	0 μg	食塩相当量	0.9 g
ビタミンD	0.0 μg		

商品特徴				<衛生基準>		
製造年月日	表示 (している・していない)	品質劣化の内容	一般生菌数	社内基準	検査方法	

賞味期限	開封前	①保存の方法 温度( -18 ℃) ②賞味期限 ( 1年後の同日 )	腐敗	大腸菌群	陰 性	デフキンコレート培地混釈平板培養法
	開封後	①保存の方法 温度( -18 ℃) ②消費期限 ( 即食 日間)	凍結乾燥	黄色ブドウ球菌	陰 性	マンニト食塩卵黄加寒天培地平板菌数法
賞味期限の表示方法	注・略号・記号などの表示は読解方法を必ず記入	賞味期限の表示箇所	外箱のみ表示 袋のみ表示 ○ 外箱・袋どちらにも表示	サルモネラ菌	陰 性	DHL寒天培地平板菌数法
	平成27年1月20日 .....賞味期限16.1.20			E-coli		EC培地発酵管法

賞味期限の表示方法	注・略号・記号などの表示は読解方法を必ず記入	賞味期限の表示箇所	外箱のみ表示 袋のみ表示 ○ 外箱・袋どちらにも表示	<官能的品質基準>		
	平成27年1月20日 .....賞味期限16.1.20			形態	固有の形態を有する	
容器・包材 材質・重量	注・多層フィルムの場合は断面で図示	袋	総重量(g)	色沢	固有の色沢が劣らない	
		ダンボール		香味	固有の香味が劣らない	
				肉質又は組織	固有の肉質を有する	

<一括表示>	外箱のみ表示	袋のみ表示	○ 外箱・袋どちらにも表示	その他
--------	--------	-------	---------------	-----

(冷凍食品)	
名称	豆腐ステーキ
原材料名	豆腐、たまねぎ、魚肉すり身、植物油脂、やまいも、粉末状大豆たん白、砂糖、食塩、でん粉、酵母エキス、発酵調味料、加工デンプン、(原材料の一部に小麦を含む)
内容量	5キログラム
賞味期限	枠外短側面に記載してあります
保存方法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してください
販売者	イースタンフーズ株式会社 TE 静岡県三島市文教町1-9-10
(20個×5袋入) 原材料配合割合:豆腐17.0%、やまいも5.1%(仕込時)	

<アレルギー物質対応の原材料表示>							
乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに	
		○					
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも
		○					
やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	ごま	カシューナッツ		
○							

<調理方法>							

商品カルテ	商品名	ふんわりとろろステーキ	作成年月日	平成27年1月22日

① 部分名	② 原材料名(添加物を含む)		③ 添加物の用途名	④ 複合原材料詳細	⑤ 起源動植物名	⑥ 遺伝子組み替えの有無	⑦ 原産国(産地)	⑧ 部分毎の原材料配合率(%)	⑨ 全原材料に対する配合量(%)	⑩ 88アレルゲンを含む物質名	
	No.	一般名(商品名)									
1	1	豆腐		大豆		無	アメリカ、カナダ他	12.00	17.04	大豆	
				水			日本	87.00			
			凝固剤	塩田産にがり液体	塩化マグネシウム		中国	1.00			
				水		日本					
			消泡剤	レシチン	大豆	不	アメリカ、ブラジル他	0		大豆	
				グリセリン脂肪酸エステル	菜種	不	マレーシア、フィリピン他				
				炭酸マグネシウム			日本				
				食品素材	米他		日本、タイ、アメリカ				
		2	たまねぎ		たまねぎ	たまねぎ		中国他	100.00	17.04	
		3	魚肉すり身		イトヨリダイ	イトヨリダイ		アラビア海他	93.80	12.78	
					砂糖	サトウキビ		インド他	6.00		
				冷凍変性防止	トリポリリン酸ナトリウム	リン鉱石		ドイツ、イスラエル、タイ他	0.20		
		4	植物油脂		食用大豆油脂	大豆	不	アメリカ、ブラジル他	100.00	10.22	大豆
				消泡剤	シリコーン			日本	0.00		
	5	やまいも		長いも			日本	100.00	5.11	やまいも	
	6	粉末状大豆たん白		脱脂大豆	大豆	無	中国	99.70	3.83	大豆	
			乳化剤	植物レシチン	大豆	不	中国	0.30		大豆	
	7	加工デンプン①	製造用剤	リン酸架橋デンプン	タピオカ		タイ他	100.00	2.13		
	8	加工デンプン②	製造用剤	アセチル化リン酸架橋デンプン	タピオカ		タイ他	100.00	1.28		
	9	砂糖		サトウキビ			タイ、南アフリカ他	100.00	1.28		
				甜菜		無	日本				
	10	食塩		海水			日本	100.00	0.64		
	11	でん粉		でん粉	とうもろこし	不	アメリカ、中国他	99.60	0.43		
			酸化防止剤	無水亜硫酸	イオウ		日本				
				植物油脂	ベニバナ		アメリカ他			0.20	
			乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル	パーム		マレーシア他	0.20			
					ヤシ		フィリピン他				
			酸化防止剤	ミックストコフェロール	大豆	不	ブラジル他			×大豆	
					米		日本他				
	12	酵母エキス		酵母エキス	酵母		タイ	90.00	0.26		
				デキストリン	キャッサバ		タイ	10.00			
	13	コウジ・アジ		発酵調味料	小麦		イタリア他	85.00	0.26	小麦	
				酵母エキス	トルラ酵母		日本他	12.00			
				デキストリン	さつまいも		日本他	3.00			
	14	水							27.70		