

学校給食用物資明細書

販売元

所在地

製造者 ミヨシ油脂(株)

所在地 東京都葛飾区堀切4-66-1

商品名		学校給食用ショートニングM							
登録物資名		学校給食用ショートニングM							
規格 入数・容量		15kg/箱		内容量(グロス+Net又は固形量+溶液)		食品衛生法細菌学的成分規格			
				15.7kg		食品別			
				正味重量又は固形量		15kg			
原材料の内容明細									
八訂 食品 番号	商品に表示 している 原材料名	左記原材料及び 食品添加物の明細	配合割合	特定原 材料の 番号	GMO 分別 不分別	原料の産地・品種・メーカー名、 食品添加物の使用目的	上記の欄には、食品衛生法に定められてい る食品の細菌学的成分規格に該当する具体 的な食品名を記入してください。		
	食用精製加工油脂	パーム油	99.84			マレーシア、インドネシア・ミヨシ油脂	<b>栄養成分</b> (該当右欄に●印) 計算値 ● 八訂による 実測値 自 社 公的機関 エネルギー 900 kcal kJ 水分 0.0 g たんぱく質 動物性 0.0 g 植物性 0.0 g 脂質 100.0 g 炭水化物 0.0 g 灰分 0.0 g ナトリウム 0 mg カリウム - mg 無 カルシウム - mg マグネシウム - mg 機 リン - mg 鉄 - mg 質 亜鉛 - mg 銅 - mg マンガン - mg A レチノール - μg カロテン α - μg β - μg クリプトキサンチン - μg β-カロテン当量 - μg レチノール活性当量 - μg D - μg E トコ α - mg フェ β - mg ロール γ - mg δ - mg K - μg B <sub>1</sub> - mg B <sub>2</sub> - mg ナイアシン - mg B <sub>6</sub> - mg B <sub>12</sub> - μg 葉酸 - μg パントテン酸 - mg C - mg 脂肪 飽和 46.00 g 一価不飽和 35.33 g 多価不飽和 11.58 g コレステロール 1 mg 食物 水溶性 - g 繊維 不溶性 - g 総量 0.0 g 食塩相当量 0.0 g		
	食用植物油	パーム油		17	不分別	アメリカ、ブラジル・日清オイログループ他			
		大豆油※1		19	不分別	カナダ、オーストラリア・日清オイログループ他			
	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)	0.15	17	不分別	マレーシア、フィリピン・理研ビタミン・乳化剤			
	酸化防止剤	グリセリン脂肪酸エステル(豚脂※2)		17	不分別	日本・理研ビタミン・乳化剤			
		植物レシチン(大豆)		17	不分別	アメリカ、ブラジル・昭和産業他・乳化剤			
		ミックストコフェロール(大豆※2)	0.01	17	不分別	アメリカ、ブラジル・理研ビタミン・酸化防止剤			
		ミックストコフェロール(菜種)		17	不分別	カナダ、アメリカ・理研ビタミン・酸化防止剤			
※1:微量(数ppm以下)のためアレルギー表示不要 ※2:蒸留不残留のためアレルギー表示不要 原料事情により原産国の変更および一部配合を微調整する可能性があります。 原料配合詳細は非開示とさせていただきます。									
合計			100.00						
上記原材料で特定原材料を使用している場合は●印を付ける。 1 卵 2 乳 3 小麦 4 そば 5 落花生 6 エビ 7 カニ 8 いくら 9 あわび 10 オレンジ 11 イカ 12 キウイ 13 牛肉 14 クルミ 15 さけ 16 さば 17 大豆 ● 18 鶏肉 19 豚肉 20 マロメリアナツ 21 もも 22 やまいも 23 りんご 24 ゼラチン 25 バナナ 26 ごま 27 カシューナッツ 28 アーモンド									
特定原材料 注意喚起 の有無									
注意喚起表 示について	▲印	コンタミネーション	同一製造ラインで別製品を製造し、ときに特定原材料が入っ てしまうことが想定できる場合に明記			(※注2-GMO)全原材料中重量が上位3位 以内、かつその重量が5%以上のものにつ いては、分別、不分別を記入する。(※注3) 原材料に油を使用している場合、原料名を 必ず記入してください。			
	×印	キャリアオーバー 加工助剤	製造段階において、特定原材料に由来する原料を使用して いるが、完成品でその影響が極めて少ない場合に明記						