

商品規格書 Ver.15

作成日

2024年2月29日

発行日

2025年3月6日

提出者名 株式会社ピアット			〒 335-0034	埼玉県戸田市笹目1-41-4			TEL	048-422-0081		FAX	048-422-0080	
【商品情報】			品 名		無塩ナン70g(全粒粉入り)				規格	40枚×2合		認証印
【栄養分析100g当り/八訂】			総 量		5,600 g		固形量	70 g		1ヶあたりのグラム数		70 g
計算値		●	実測値		カット幅		cm		保存方法		冷凍	
自社		●	公的機関		販売者		株式会社ピアット				ブランド	
検査機関:			製造工場		池田食品(株)所沢工場				TEL		04-2994-9900	
廃棄率			%		所在地		〒 359-0004 埼玉県所沢市北原町899-1					
エネルギー			250 Kcal		【原材料及び添加物内容明細】							
水分			39.0 g		原材料・添加物		アレルギー 28品目	添加物 該当有無	原材料及び添加物 の由来原料・使用 目的	配合割合 (%)	特定原材料 (GMO)	原料の産地 (国名、県名)
たんばく質			7.3 g		小麦粉		小麦		小麦			アメリカ・カナダ他
たんばく質			8.6 g		全粒粉		小麦		小麦			アメリカ・カナダ他
脂肪酸の トリアシルグリセロール 当量			0.2 g		なたね油				なたね			オーストラリア
脂質			0.2 g		砂糖				さとうきび・甜菜			タイ・オーストラリア他
コレステロール			0 mg		イースト				乾燥酵母			フランス
脂質			2.5 g		乳化剤			添加物	ソルビタン 脂肪酸エステル			マレーシア・インドネシア
利用可能炭水化物			44.6 g		ビタミンC			添加物	L-アスコルビン酸			アジア諸国
差引き法による 利用可能炭水化物			40.6 g		ビタミンC			添加物	L-アスコルビン酸			中国
食物繊維総量			48.3 g		水							埼玉県
糖アルコール			1.9 g									
炭水化物			0.0 g									
炭水化物			49.5 g									
灰分			0.4 g									
その他			0.0 g									
合計値			100 g									
ナトリウム			1 mg									
カリウム			74 mg									
カルシウム			14 mg									
マグネシウム			28 mg									
リン			70 mg									
鉄			0.8 mg									
亜鉛			0.8 mg									
ビタミン			レチノール		0 μg							
			α-カロテン		0 μg							
			β-カロテン		0 μg							
			β-クリプトキサンチン		0 μg							
			β-カロテン 当量		0 μg							
			レチノール活性当量		0 μg							
			D		0.0 μg							
			α-トコフェロール		0.5 mg							
			β-トコフェロール		0.2 mg							
			γ-トコフェロール		0.4 mg							
			δ-トコフェロール		0.0 mg							
			B1		0.14 mg							
B2		0.05 mg										
ナイアシン		1.0 mg										
ナイアシン当量		1.9 mg										
B6		0.07 mg										
B12		0.0 μg										
ビタミンC		35 mg										
食塩相当量			0.0 g		合計				最終加工地(国内は県名)		埼玉県	

●本品に含まれているアレルギー物質(特定原材料及び準ずる原材料) 小麦

●製品一括表示

【冷凍食品】商品名 無塩ナン(全粒粉入り)	
原 料 名	パン
内 容 量	小麦粉(国内産)・小麦全粒粉・食用なたね油・砂糖・イースト・ビタミンC・乳化剤(一部に小麦を含む)
賞 味 期 限	2.8ヶ月(グラム(70g×40枚))
保 存 方 法	密封に包装してあります。
加熱調理の必要性	180℃以下で保存して下さい。
販 売 者	株式会社ピアット 埼玉県戸田市笹目1-41-4 TEL 048-422-0081 E-mail info@piaatto.co.jp
製 造 者	池田食品株式会社 所沢工場 埼玉県所沢市北原町899-1
※本品は製造後、速に冷却・包装されています。開封後は、必ず冷蔵庫で保管して下さい。賞味期限は目安であり、必ず賞味期限内に消費して下さい。	

●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)

原材料計量⇒ミキシング⇒分割・丸め⇒一次発酵⇒ガス抜き・成形⇒二次発酵⇒植物油塗布⇒生地穴あけ⇒手のばし焼成(350～400℃、約1分)⇒急速冷却⇒検品⇒個包装⇒金属探知機(Fe1.0、Sus2.0)⇒検品⇒梱包⇒冷凍保管⇒出荷