

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(全粒粉入り)100g				規格	40枚×2合		認証印	
【栄養分析100g当り/8計】				総 量		8,000 g		固形量	100 g		1ヶあたりのグラム数		100 g	
計算値		●	実測値	カット幅		cm		保存方法	冷凍		賞味期間		365 日	
自社		●	公的機関	販売者		株式会社ピアット				ブランド		ピアット		
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	アミノ酸組成によるたんばく質	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	
脂質	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			なたね	非組換	オーストラリア	
	砂糖							さとうきび・甜菜			甜菜	非組換	タイ・オーストラリア他	
脂質	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	
炭水化物	単糖当量	44.6	g	ビタミンC			添加物	L-アスコルビン酸					アジア諸国	
	質量計	40.6	g	ビタミンC			添加物	L-アスコルビン酸					中国	
炭水化物	差し引き法による利用可能炭水化物	48.3	g	水									埼玉県	
	食物繊維総量	1.9	g											
炭水化物	糖アルコール	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											
無機質	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											
ビタミン	A	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										
	E	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

●製造工程(加熱工程は加熱時間と温度を明記)

(冷凍食品)商品名 無塩ナン(全粒粉入り)	
名 称	ナン
原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、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)
内 容 量	4キログラム(100g×40枚)
賞 味 期 限	納期に即載してあります。
保 存 方 法	→1年以下で保存して下さい。
加熱調理の必要性	冷凍後、そのままお召し上がりください。
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@piatto.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
※製造・加工工程に衛生管理が厳格に実施されており、品質保証、6年以内の賞味期間を有しております。 ※製造工程に衛生管理が厳格に実施されており、品質保証、6年以内の賞味期間を有しております。	

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