

【商品カルテ】

2024.10.21

品名	ヴィーガン食パン	社名	株式会社永田パン	印
規格	360g	製造所	株式会社永田パン	
		本社住所	熊本県熊本市北区貢町松の本561番地	
		TEL	096-245-5511	FAX 096-245-5735

【1】商品規格

包装形態	1個入り	包材	OP20/LLDPE25	段ボール
賞味期限	365日	商品サイズ	160×110×140	
保存方法	冷凍(−18℃以下)で保存してください			
アレルギー情報(特定原材料8品目および特定原材料に準ずるもの20品目)				
小麦・大豆				

【2】使用原材料詳細

一次原料	二次原料	原産地又は国名	8大アレルギー	GMO有無	配合率(%)
小麦粉	小麦	国内製造(原産国アメリカ、カナダ)	小麦		50.1625
大豆加工食品	植物油(大豆油、パーム核油、パーム油とひまわり油若しくはシア脂とパーム油)	国内製造		不分別	10.03
	豆乳クリーム		大豆	非組換え	
	豆乳クリーム		大豆	非組換え	
	大豆粉		大豆	非組換え	
	食塩				
砂糖	てん菜	日本(北海道)		非組換え	6.02
イースト	生酵母	日本			1.25
食塩	海水	日本			0.9
小麦グルテン		フランス、ドイツ他	小麦		0.03
ぶどう糖		日本、フランス他		とうもろこし(不分別(表示義務対象外)、馬鈴薯:分別)	0.005
酵素(加熱後表示不要)		ベルギー他			0.0025
上水					31.6
合計					100

【3】包材一括表示

小麦粉(国内製造)、大豆加工食品、砂糖、イースト、食塩、小麦グルテン、ぶどう糖、(一部に小麦・大豆を含む)

【4】製品栄養分析(1個当り)

栄養素名(単位)	計算値
エネルギー(kcal)	974
たんぱく質(g)	24.9
脂質(g)	31
炭水化物(g)	150
ナトリウム(mg)	1322
食塩相当量(g)	3.4

推定値: 自社計算値(目安値)

【5】微生物検査

検査項目	保証規格	検査頻度
一般生菌数	1×10 ⁵ 以下/g	依頼時
大腸菌群	陰性	依頼時
黄色ブドウ球菌	陰性	依頼時

【6】調理方法

常温にて解凍(1~2時間目安)でお召し上がりください。
解凍後そのままでもお召し上がりいただけますが、
スライスしてトーストすると風味が増します。

【7】特記事項

本工場では、卵・乳成分・くるみ・ゴマ・鶏肉・豚肉・りんご・牛肉・ゼラチン・アーモンド・カシューナッツを含む製品を製造しています。
アレルギーをお持ちの方はご注意ください。