

商品規格書

サポートフーズ株式会社

〒061-3271 小樽市銭函5丁目54番地4

TEL:0133-75-2000 FAX:0133-75-2003

商品名	冷凍帆立貝柱 化粧箱入(生食用)			サポートフーズ株式会社 〒061-3271 小樽市銭函5丁目54番地4 TEL:0133-75-2000 FAX:0133-75-2003					
規格	2L ~ 7S			作成日	2023 年 7 月 10 日				
荷姿	1Kg × 10			商品分類	H-0001A				
商品写真				JANコード	4939537041483				
商品写真		内箱一括表示		輸入者					
				販売者					
商品写真		内箱サイズ表示・賞味期限		加工者	サポートフーズ株式会社 小樽市銭函5丁目54番4 TEL:0133-75-2000 FAX:0133-75-2003				
				管理条件	保存方法	冷凍	-18℃以下		
商品写真		内箱サイズ表示・賞味期限		品質保持期限	製造日より730日(2年)				
				包装形態	内装形態	材質名	外装/紙 内装/PE		
内袋(ジップロック付き)		内袋(製造年月日・賞味期限)				寸法(mm)	縦	横	高さ
					外装形態	寸法(mm)	縦	横	高さ
外箱ダンボール		外箱ダンボール一括表示				総重量	11.5 kg		
									
製 造 工 程									
原料受入→トリミング→X線検査→サイズ選別→冷凍保管→グレース→冷凍保管→計量・包装→金属探知→ウエイトチェック→梱包→冷凍保管									
		サイズ(粒数)			サイズ(粒数)				
		2L(16/20)			3S(41/50)				
		L(21/25)			4S(51/60)				
		M(26/30)			5S(61/80)				
		S(31/35)			6S(81/100)				
		2S(36/40)			7S(100/150)				
使 用 原 料 及 び 使 用 添 加 物									
	原材料名	配合比①(%)	配合比②(%)	産地	遺伝子組替の分類	アレルギー物質	添加物物質名	添加物用途名	表示の有無
1	帆立貝	100.00%		北海道					
2									
3									
4									
5									
微生物・ 理化学検査	衛生規格	自主規格値		検査方法			栄養成分	分析値	計算値
	一般生菌数	1.0 × 10 ⁵ /g		乾式培地培養法(ペトリフィルムAC培地)			項目	製品100g当たり	
	大腸菌群	陰性/0.1g		乾式培地培養法(ペトリフィルムEC培地)				数値	
	大腸菌	陰性/0.1g		乾式培地培養法(ペトリフィルムEC培地)			熱量(エネルギー)	88	Kcal
	黄色ブドウ球菌	—					水分		g
	腸炎ビブリオ	—					たんぱく質	16.9	g
							脂質	0.3	g
							炭水化物	3.5	g
							灰分		g
	金属探知	Fe:φ 1.5mm, Sus:φ 3.0mm					ナトリウム		mg
X線探知	セラミック3.0mm ステンレス0.5mm					食塩相当量	0.3	g	