

製品規格書

作成日 令和4年1月18日 作成者：林 サンアグリフーズ(株)

商 品 名	グリーン高菜（業務用） 1kg			製 品 画 像					
J A N コ ー ド	4 571415 730982								
表 示 （個包装表示内容）									
名 称	塩漬（刻み）								
原 材 料 名	高菜、漬け原材料〔食塩〕/酸化防止剤（ビタミンC）、酸味料								
原 料 原 産 地 名	宮崎県								
内 容 量	1kg								
賞 味 期 限	90日								
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。								
製 造 者	農業生産法人 サンアグリフーズ株式会社 宮崎県児湯郡都農町大字川北1432-7			T E L (0983) 21-2139					
ア レ ル ゲ ン	有 ・ 無								
特定7品目（表示義務）	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに		
表 示 推 奨 21 品 目	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	
	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マツタケ	もも	やまいも	りんご	
	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド				
賞 味 期 限	(未開封) 常 温		90 日		(製造日を含む)				
商 品 劣 化 の 状 態	液の濁り、膨張、肉質の軟化								
開 封 後 の 目 安	低 温 (10 °C以下)			4 日					
製 品 の 特 徴	複色技術で自然な緑を再現、常温で長時間保存可能、再加熱に耐えられる、業務用素材。								
品 質 特 製 (成分規格)									
食 塩	g/dℓ	3.5 ~ 5.5		(規格中心値)		3.0±0.5			
p	H (20°C)	3.4 ~ 3.8		(規格中心値)		3.6±0.2			
屈 折 糖 度	度	10 ~ 16		(規格中心値)		13±3.0			
包 装				製品の規格					
個 包 装	(袋)	外 包 装	(外箱)	「漬物衛生規範」による規格基準 カビ陰性、酵母1,000個/g以下 自社基準 一般細菌数 300個/g以下、大腸菌 陰性 カビ 陰性、酵母 陰性					
容 器 形 態	ラミネート平袋	素 材	ダンボール						
材 質 構 成	KOP20(HB60)/LL60	外 寸 法	326×256×207						
外 寸 法	230×300	材 質 構 成	AF:K5*SCD160*K5						
荷 姿	10×1	C/S 重 量	11.5kg						
喫食の方法	そのまま他の食材と混合調理して			喫食の対象者	業務用として				
栄養成分表 100gあたりの推定値									
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ナトリウム	糖質	繊維	灰分
	20kcal	0.6g	0.1g	4.1g	3.0g	mg	g	g	g
形状・サイズ・計量（重量）規格									
固 形 重 量	800 g ~ 810 g		製 品 重 量	1100 g ~ 1110 g					
液 量	300 ml		カ ッ ト	10mm×5mm					