

# 製品規格書

作成日 令和4年9月16日 作成者：中田

サンアグリフーズ(株)

|                   |                   |  |                     |                 |                       |   |    |          |     |  |
|-------------------|-------------------|--|---------------------|-----------------|-----------------------|---|----|----------|-----|--|
| 商 品 名             |                   | ピリ辛高菜の油炒め 1kg  |                     |                 |                       | 製 品 画 像   |    |          |     |  |
| J A N コード         |                   | 4 5 7 1 4 1 5 7 3 2 4 9 8  |                     |                 |                       |  |    |          |     |  |
| 表 示 (個包装表示内容)     |                   |  |                     |                 |                       |   |    |          |     |  |
| 名 称               |                   | 惣菜   |                     |                 |                       |   |    |          |     |  |
| 原 材 料 名           |                   | 高菜、醤油 (小麦・大豆を含む)、食塩、醸造酢、植物油 (菜種油、ごま油、大豆油)、唐辛子、ごま、酵母エキス、うこん粉/調味料 (アミノ酸等)、保存料 (ソルビン酸K) |                     |                 |                       |   |    |          |     |  |
| 原 料 原 産 地 名       |                   | 九州産(高菜)  |                     |                 |                       |   |    |          |     |  |
| 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<br>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)   |                     |                 |                       | 7 日   |    |          |     |  |
| 品 質 特 製 (成分規格)    |                   |  |                     |                 |                       |   |    |          |     |  |
| 食 塩               | g/dℓ              | 4 ~ 5  |                     | (規格中心値)         |                       | 4.5±0.5   |    |          |     |  |
| p                 | H (20°C)          | 4.2 ~ 4.6  |                     | (規格中心値)         |                       | 4.4±0.2   |    |          |     |  |
| 屈 折 糖 度           | 度                 | ~  |                     | (規格中心値)         |                       |   |    |          |     |  |
| 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  |                     |                 |                       |   |    |          |     |  |
| 容 器 形 態           | ラミネート平袋           | 素 材  | ダンボール               |                 | カビ陰性、酵母1,000個/g以下     |   |    |          |     |  |
| 材 質 構 成           | KOP20 (HB60)/LL60 | 外 寸 法  | 326×256×207         |                 | 自社基準                  |   |    |          |     |  |
| 外 寸 法             | 230×300           | 材 質 構 成  | AF:K5 * SCD160 * K5 |                 | 一般細菌数 300個/g以下、大腸菌 陰性 |   |    |          |     |  |
| 荷 姿               | 10×1              | C/S 重 量  | 平均10.25kg           |                 | カビ 陰性、酵母 陰性           |   |    |          |     |  |
| 喫食の方法             |                   | そのまま喫食   |                     | 喫食の対象者          |                       | 一般消費者   |    |          |     |  |
| 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       |     |  |
| 89kcal            | 4.0g              | 5.3g   | 6.4g                | 4.5g            | mg                    | g   | g  | g        |     |  |
| 形状・サイズ・計量 (重量) 規格 |                   |  |                     |                 |                       |   |    |          |     |  |
| 固 形 重 量           | 1000 g ~ 1050 g   | 製 品 重 量  |                     | 1000 g ~ 1050 g |                       |   |    |          |     |  |
| 液 量               | 200 ml            | カ ッ ト  |                     | 5mm×20mm (クシ刃)  |                       |   |    |          |     |  |