

商品仕様書

商品名: **ゆら鯛塩釜**

会社名	宝水産有限会社
-----	---------

氏名	代表取締役 織田直
----	-----------

【1】製造工程表

生産工程と使用する原料等を順に記載(→表記で)

鯛活メ→氷水につける→ウロコ、エラ、内臓処理→水洗い→ふき取り→塩、卵白攪拌→塩包み

→焼き入れ→シュリンク→金属検査→箱詰め包装→発送

詳細につきましては、当社HP (<http://www.yuradai.com/>) をご覧ください。

○金属探知機を使用している場合、テストピース設定を記入 Fe 1.0 mm Sus 2.0 mm

【2】物流情報

	単品縦	単品横	単品高さ	単品重量	ケースサイズ縦	ケースサイズ横	ケースサイズ高さ	ケース重量
大	43 cm	20 cm	9 cm	4.8 kg	47 cm	22 cm	12 cm	0.4 kg
中	40 cm	18 cm	7 cm	3.3 kg	43 cm	20 cm	11 cm	0.25 kg
小	32 cm	18 cm	7 cm	2.3 kg	34 cm	19 cm	10 cm	0.33 kg

JANコード
4560167040302

流通・保管時の温度帯・賞味期限	10 °C以下 製造日 + 7 日	販売時温度変更がある場合の温度帯・賞味期限	°C以下 変更日 + 日
期限表示の有無(外装)	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
期限表示の有無(個装)	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		

【3】栄養成分・カロリー

商品への表示の有無	無
-----------	---

■ 可食部100gあたり226kcal

■ 栄養成分表示 (可食部100gあたり)

栄養素	量目	単位
水分	61.8	g
たん白質	23.1	g
脂質	13.6	g
炭水化物	0.1	g
灰分	1.4	g

【4】品質保持剤・ガス置換

使用の有無: 該当に○×を選択

使用の有無	○×	物質名
乾燥剤	×	
脱酸素剤	×	
粉末アルコール	×	
ガス置換 (置換率)	×	%
その他	×	
封入なし		

【5】品質管理項目

標準品における基準値 その他検査項目

検査項目	検査結果	検査機関
大腸菌	陰性	宇和島保健所
黄色ブドウ球菌	〃	〃
腸炎ビブリオ	〃	〃