商品規格書

2019年2月6日発行

商品名		冷凍とろろ JLX−T			販売	売者 イースタンフーズ株式会社				
規格		500g×10p×2合				静岡県三島市文教町1-9-10				
πz						TEL 055-9	987-7775 F	AX (055-987-7787	7
形態	中袋	PE.PA : $230 \times 215 \times 10 (mm)$			製造	告者 株式	式会社 トミイラ	F		
	外箱	ダンボール : 385×215×115(mm)単箱			n) 単箱	北海道旭川市永山北1条10丁目13番5号				
保存温度		-18℃以下				TEL 0166-46-0200 FAX 0166-47-1008				
賞味期間		冷凍 12ヶ月 解凍後は速やかに使い切る				JANコード 4560208210749				
		再凍結不可				下コード 14560208210746			5品コード 24	015
商品特徴		国産長芋を100%使用し、新鮮なまま速やかに加工し急速凍結しています。 添加物を一切使用しない、国産長芋の白くなめらかな味わいをご賞味ください。								
		A . 7								
	は一物質		No. 1. francis							
	は一物質 漢方法	やまいも 本品を袋のまま	流水解凍、	冷蔵ま	たは室温に	て自然解凍し	してください			
			i	冷蔵ま !合	たは室温に [*] 備考	て自然解凍し	してください 菌種		規格	
		本品を袋のまま	西己			て自然解凍し	T	ζ	規格 100000以下/	′g
解		本品を袋のまま 原料名	西己	合	備考	て自然解凍し (有生規格	菌種	ζ		'g
解	凍方法	本品を袋のまま 原料名	西己	合	備考		菌種 一般生菌数	T.	100000以下/	/g
解	凍方法	本品を袋のまま 原料名	西己	合	備考		菌種 一般生菌数	Ž	100000以下/	g
原	凍方法 料配合	本品を袋のまま 原料名	西己	1合	備考		菌種 一般生菌数		100000以下/	g
解 原 栄	凍方法 料配合 養成分	本品を袋のまま 原料名 長芋	西c 1 C	1合	備考 国産	衛生規格	菌種 一般生菌数 大腸菌群	上物	100000以下/ 陰性	/g
原常(凍方法 料配合	本品を袋のまま 原料名 長芋 エネルギー	水分	1合 00%	備考 国産 マンパク質	衛生規格脂質	菌種 一般生菌数 大腸菌群 炭水(上物	100000以下/ 陰性 灰分	g

製造工程

原料搬入 ⇒ 殺菌 ⇒ 皮むき ⇒ 熱殺菌 ⇒ すりおろし ⇒

充填 → 金属探知機 → 殺菌 → 冷却 → 急速凍結 →

Fe 1.5mm Sus 3.0mm

外観検査 ⇒ 梱包 ⇒ 品質検査 ⇒ 保管 ⇒ 出荷