

# 商品規格書

2023年8月発行

|   |                                      |       |                        |                       |                                   |             |
|---|--------------------------------------|-------|------------------------|-----------------------|-----------------------------------|-------------|
| 商品名   | 冷凍きざみとろろ CLZ-Q                       |       |                        | 販売者                   | 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                   |             |
| 形態  | 中袋                                   | PE・PA | :200×260 (mm)          |                       | TEL 055-987-7775 FAX 055-987-7787 |             |
|   | 外装                                   | ダンボール | :365×250×100 (mm) (単箱) | 製造者                   | 濰坊匠造速凍食品有限公司                      |             |
| 保存温度  | -18℃以下                               |       |                        |                       | 濰坊市経済開発区新元路2188号                  |             |
| 賞味期間  | 冷凍 18ヶ月                              |       |                        | JANコード:4560208211036  |                                   |             |
|   | 再凍結不可                                |       |                        | ITFコード:14560208211033 |                                   | 商品コード:49001 |
| 商品特徴  | 日本品種の中国産長芋を約1.5mm幅にカットした千切りタイプとなります。 |       |                        |                       |                                   |             |
| アレルギー物質   | やまいも(アレルギー表示対象品目 28品目に含む)            |       |                        |                       |                                   |             |
| 解凍方法  | 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てください     |       |                        |                       |                                   |             |
| 原料配合  | 原料名                                  | 配合    | 備考                     | 衛生規格                  | 菌種                                | 規格          |
|   | 長芋                                   | 96%   | 中国                     |                       | 一般生菌数                             | 100000以下/g  |
|   | デキストリン                               | 少量    |                        |                       | 大腸菌群                              | 陰性          |
|   | ピロリン酸Na                              | 少量    |                        |                       |                                   |             |
|   | V.C                                  | 少量    |                        | 添加物                   | 添加物                               | 使用目的        |
|   | 水                                    | 少量    |                        |                       | ピロリン酸Na                           | 日持ち向上       |
|   |                                      |       |                        |                       | V.C                               | 酸化防止        |
|   |                                      |       |                        |                       |                                   |             |
|   |                                      |       |                        |                       |                                   |             |
|   |                                      |       |                        |                       |                                   |             |
| 栄養成分<br>(100g)<br>(推定値)                               | エネルギー                                | 水分    | タンパク質                  | 脂質                    | 炭水化物                              | 灰分          |
|   | 47kcal                               | 88.3g | 0.8g                   | 0.3g                  | 10.2g                             | 0.4g        |
|   | ナトリウム                                | 食塩相当量 |                        |                       |                                   |             |
|   | 43mg                                 | 0.11g |                        |                       |                                   |             |
| 製造工程  |                                      |       |                        |                       |                                   |             |
| 原料搬入 → 洗浄 → 皮むき → ブランチング → 冷却 → トリミング → 1.5mm千切りカット → |                                      |       |                        |                       |                                   |             |
| 添加物混合・攪拌 → 充填 → 計量 → 熱殺菌 → 冷却 → 凍結 → 金属、X線探知機 →       |                                      |       |                        |                       |                                   |             |
| 箱詰め → 冷凍保管  |                                      |       |                        |                       |                                   |             |

|          |           |
|----------|-----------|
| 金属探知機    |           |
| Fe 1.2mm | Sus 2.0mm |

|            |              |            |              |
|------------|--------------|------------|--------------|
| X線探知機      |              |            |              |
| Sus球 1.0mm | Sus棒 0.6×5mm | ガラス球 3.0mm | セラミック球 3.0mm |