商品規格書

令和2年 1月 発行

商品名	味付オクラ			ラとろろ		売者 イー	ースタ	ンフーズ株式	六 会社	
規格	500g×10×2合			ì		静岡県三島市文教町1-9-10				
超包装	PE•PA:200×260 (mm)					TEL 055-987-7775 FAX 055-987-7787				
形態					製造	製造者 清水物産関東SP株式会社				
外装	ダンボール:縦256×横388×高さ133(mm)(単箱)					茨城県稲敷市清水2060-1				
保存温度	-18℃以下 商品コード 30005					TEL 0299-79-2975 FAX 0299-80-4357				
賞味期間	冷凍 18ヶ月 解凍後2日(要冷蔵)				JAN	JANコード 4560208210992				
貝外別的	再凍結不可				ITFコード 14560208210999					
商品特徴	特徴 長芋とオクラをブレンドし、解凍してそのままお召し上がり頂けるように調味液で味をつけた商品です。									
アレルギー 物質	やまいも:小麦:大豆									
解凍方法	本品を袋のまま流水にて解凍して下さい。									
原料配合	原料名		配合					菌種	規格	
	長芋		49%	中国			_	般生菌数	1×10 ⁵ 以下/g	
	オクラ		21%	フィリピ	シ		J	大腸菌群	陰性	
	調味液		30%			衛生規格				
	以下 調味液原料									
	しょうゆ		4.0%	7 9 7	豆					
	たん白加水分解物		2.0%							
	食塩		1.1%			· 添加物		添加物	使用目的	
	発酵調味料		1.0%					?ミノ酸等	調味料	
	砂糖		0.5%				加二	Lでんぷん	増粘剤	
	かつおだし		0.4%							
	調味料(アミノ酸等)		0.5%							
	増粘剤(加工でんぷん)		0.3%							
栄養成分 (100g) (分析値)	エネルギー	水分		タンパク質	ĺ	脂質		炭水化物	灰分	
	43kcal	88.	_	1.3g		0.4g		8.5g	1.1g	
	ナトリウム	食塩相	当量							
	260mg	260mg 0.6								

製造工程

〈長芋〉原料受入 → 解凍 → 洗浄 → ブランチング → 冷却 → 金属探知機 → すりおろし 90-95℃ 15秒

〈オクラ〉原料受入 → 流水解凍 → 開封 → 混合(長芋・オクラ・調味液) → 攪拌 → マグネット →

10200ガウス×5本

Fe1.5mm Sus2.5mm

充填・計量 → シール → X線検査 → 加温殺菌 → 冷却 → 凍結 → 箱詰め → 保管

Sus球φ0.7mm

Sus線0.7mm

セラミック球 φ 3.0mm

アルミニウム球 φ 3.0mm