## 商品規格書

令和5年5月22日 発行

商品名		長芋乱切り(プリフライ)					売者	イースタ	アンフ	ーズ株式	代会社		
規格		$1 \text{kg} \times 10$					静岡県三島市文教町1-9-10						
ПX	中袋	中袋 PE•PA:220×340(mm)					TEL 055-987-7775						
形態	材質						FAX 055-987-7787						
,	外箱	ダンボール(単箱):435×270×200(mm)					製造者ジャストフーズ有限会社						
保存温度		-18℃以下					北海道帯広市西18条北1-1-5						
骨体期間		冷凍 12 ヶ月					商品コード: 26001						
		再凍結不可					JANコード: 4560208210596						
商品特徵		本品は北海道産長芋を原料に使用し、風味を生かす為、皮付きのまま乱切りカットし、薄衣を付けプリフライした商品です。北海道産長芋のみずみずしい食感をお手軽にお楽しみ頂けます。											
表示	その奨励	アレルギー物質の指定:当製品を使用した場合の表示:やまいも・山芋・ヤマイモ・山イモ											
使用方法		解凍せずに、18	げて下さい。										
原料配合		原料名		配合		備考	原料名			配合		備考	
		長芋		90.00%		北海道産							
		馬鈴薯澱粉(遺伝子組み換えでない)		5.00%		北海道産							
		植物油脂		5.00%		カナダ、豪州							
使用添加物		添加物名		使用目的		添加物學		( 使月		用目的			
									<b></b>				
衛生規格		菌種	規格			菌種			規格				
		一般生菌数	1×10 <sup>5</sup> 以下/g			大腸菌群	***		陰性			ı	
兴章	<b></b>	エネルギー	水分		5	アンパク質	脂質			炭水化物			
	₹以ガ 0g)	160kcal		9.6g		3.3g	8.0g			18.6g			
推定値		ナトリウム	食塩相当量										
		6.0mg	0.02g										

## 製造工程

原料搬入→目視選別→洗浄→ひげ根をバーナーで焼く→乱切りカットする→馬鈴薯澱粉をまぶす→

油調する(180℃、50秒)→粗熱を取る→急速冷凍(-25℃、3時間以上)→最終選別(目視)→計量・袋詰め

→金属検査(金属検出器テストピースFe2.0、Sus2.5)→箱詰め→冷凍保管(冷凍庫-18℃以下)→出荷