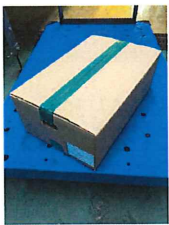


お取引会社名		株式会社京菜		作成日		2017/11/5		改定日		2020/4/1	
TEL		0774-82-4148		FAX		0774-82-4828		作成者			
責任者		南田 和哉		社印							

コード	011005			メーカー名	株式会社京菜+F		
商品区分	青果・魚介・肉・その他			住所	京都府綴喜郡井手町大字井手小字中川10		
登録商品	超粗目大根おろし(SK鬼目/500g)			TEL	0774-82-4148	FAX	0774-82-4828
				部署/役職	専務		
				責任者	南田 和哉 社印		
				製造工場・工場略号	株式会社藤丸		
				住所	山形県戸沢村大字角川244-2		
				TEL	0233-32-0855	FAX	0233-32-0856
				責任者	齋藤淳		

包装規格	商品納品規格 (CS)		商品写真及び外寸写真添付	
	入り数規格 (500g×20P/10.8KG/ケース)		 	
	内袋寸法 長さ(150)×横(250)mm (縦ビロー包装・背張り)			
	内袋材質 KNY#15/LL#60			
	商品寸法 縦(146)×横(246)×高さ(16)mm			
	外装寸法 縦(500)×横(300)×高さ(170)mm			
	外装材質 段ボール K7 MM200 K7			
	商品重量 商品重量 (500)g 総重量 (10.8)kg			
サイズ規格・許容範囲 SK鬼目刃使用				
重量規格・許容範囲 500~530g/袋				

商品規格	区分(NB・PB)	NB	一般規格	項目	試験法
	納品温度区分	冷凍(-18度以下)		酸度	
	納品期限	賞味期限内		塩分(食塩)	
	保管温度区分	冷凍(-18度以下)		pH	
	使用上の注意点	温度管理に注意		Aw	
	賞味期限	カット・包装日より12ヶ月		油分	
	開封後の賞味期限	お早めにお召し上がりください		水分	
	ロット管理方法	賞味期限管理		粘度	
	使用条件	非加熱摂取		ブリックス	
	品質・規格 問い合わせ先	株式会社 京菜 松野		色調	
	緊急連絡先	080-3406-7647	微生物規格	一般生菌数	10000以下 標準寒天平板培養法
	原材料一覧	大根		大腸菌群	陰性 デゾキシコーレイト培地
				サルモネラ	陰性 EC培地
				黄色ブドウ球菌	陰性 卵黄加マンニット食塩寒天培地
	一括表示 (添付場所も記載)	 	段ボールの側面(両面)に記載	●栄養成分(100g当たりの理論値・分析値)(五訂)	
				エネルギー	34 Kcal
				水分	90.5 g
				蛋白質	0.6 g
脂質				0.2 g	
炭水化物				8 g	
灰分				0.6 g	
ナトリウム				30 mg	
カリウム				190 mg	
カルシウム				63 mg	
リン	19 mg				
鉄	0.3 mg				
ビタミンA(レチノール当量)	0 mg				
ビタミンB1	0.02 mg				
ビタミンB2	0.01 mg				
ビタミンC	7 mg				
食物繊維	5.1 g				
塩分(食塩相当量)	0.1 g				

遺伝子組換えの有無	非遺伝子組換え・不分別・遺伝子組換え・表示必要 大豆・とうもろこし・馬鈴薯・菜種・綿実・該当なし
アレルゲン物質	卵・乳・小麦・そば・落花生・あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・カニ・りんご・もも キウイ・牛肉・クルミ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・やまいも・ゼラチン・該当無し
添加物表示 (pH調整剤は物質名で記入)	
異物	※混入していないこと
異物混入防止対策は下記に明記	金属探知機
残留農薬	※食品・食品添加物等規格基準に適合していること
抗生物質	※食品・食品添加物等規格基準に適合していること
重金属・水銀	※食品・食品添加物等規格基準に適合していること
	※厚生労働省の定めた表記基準による

《重要》添付必要書類について		品管担当確認	購買担当確認
《細菌検査表》一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌等の検査結果			書面・実サンプル規格等を随 認・捺印後、原紙を品質管理 課へ提出 (コピーは購買担当者保管)
《原材料規格明細書》使用メーカー・原産地等できるだけ詳しく			
《トレース確認》原材料別の生産地・生産者明記要			
《製造工程表》工程ごとの工程名称・管理基準・管理方法・管理項目を記載			

原材料配合表

お取引先会社名	株式会社京葉
商 品 名	超粗目大根おろし(SK鬼目/500g)

* 原材料の2次原産地も記載のこと *

[illegible]

