

	<h1 style="text-align: center;">商品規格書</h1>		作成日	2011年8月10日	
			版数	1	発行

コード	3320	商品名	京風ゆば包み		
商品特徴	高野豆腐にえび、きぬさや、人参をのせ、ゆばで包んでふくらみ煮込みました。彩りよく鮮やかな一品です。				
規格	規格	650g(20個)／6×2			
	JAN(GTIN13)	4903017033205	ITF(GTIN14)	14903017033203	
衛生規格	一般生菌数	10万/g以下		大腸菌	
	大腸菌群	陰性			
	解凍後保存性	無	調理方法	—	保管条件
		保管温度	—	保管時間	—

容器包装の形態・重量・材質	パッケージ(たて×よこ×厚み)		外箱[単箱](長辺×短辺×高さ)		中[1箱]内装(長辺×短辺×高さ)	
	重量(g)	650	重量(g)	3900	重量(g)	7800
	サイズ(mm)	310 × 240 × 25	サイズ(mm)	440 × 200 × 100	サイズ(mm)	440 × 200 × 200
	材質	PE.PA	材質	ダンボール		
						

表示	名称	ゆば包み		種類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済)		
	原材料名	高野豆腐、えび、ゆば、砂糖、しょうゆ、野菜(にんじん、さやえんどう)、こんぶエキス、魚肉すり身、カツオエキス、でん粉、食塩、酢酸Na、豆腐用凝固剤、ウコン色素、油性甘草、(原材料の一部に小麦を含む)					
	内容量	650グラム		面積量	—		
	原材料配合割合	ゆば 5.3%(仕込時)					
	賞味期限	12ヶ月		保存方法	-18℃以下で保存してください。		
	凍結前加熱の有無	加熱してあります。		加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。		
	製造所固有記号	USSF		原産国名	—		
	調理方法	凍ったまま袋を熱湯に入れ、加熱解凍してください。(約15分)					
	栄養表示	エネルギー	— kcal	たんぱく質	— g	脂質	— g
				炭水化物	— g	ナトリウム	— mg

アレルギー	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレゴン	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まいたけ	ぶどう	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	バナナ	
	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	<p>注意事項</p> <p>表示添加物 酢酸Na、豆腐用凝固剤、ウコン色素、油性甘草</p> <p>主原材料産地 えび:ベトナム他 にんじん:日本 さやえんどう:中国他 魚肉すり身:タイ他</p> <p>※原材料の供給事情により産地が変更となる場合があります</p>																										

東京営業所: 千104-0045 東京都中央区築地6丁目25番10号
 大阪支店: 千532-0011 大阪市淀川区西中島5丁目14番10号
 名古屋支店: 千456-0002 名古屋市熱田区金山町1丁目5番3号
 仙台営業所: 千980-0802 仙台市青葉区二日町14番15号
 広島営業所: 千731-5125 広島市佐伯区五日市駅前1丁目10番55号
 九州営業所: 千812-0013 福岡市博多区博多駅東2丁目8番10号

TEL: 03-3524-1919 FAX: 03-3254-1914
 TEL: 06-4805-7077 FAX: 06-4805-7288
 TEL: 052-682-8301 FAX: 052-682-8914
 TEL: 022-715-8835 FAX: 022-712-6820
 TEL: 082-924-2111 FAX: 082-924-7322
 TEL: 092-478-4381 FAX: 092-476-4383

食品	原材料名	割合(%)	アレルギー	遺伝子組換え	成分名	栄養価	単位
	高野豆腐	12.6	大豆	不使用	エネルギー	127	kcal
○	※豆腐用凝固剤を含む				水分	74.2	g
	えび	5.3	えび		たんぱく質	11.1	g
	ゆば	5.3	大豆	不使用	脂質	6.1	g
○	※ウコン色素を含む				炭水化物	6.8	g
	砂糖	4.9			灰分	1.8	g
	しょうゆ	4.5	小麦、大豆		ナトリウム	479	mg
	にんじん	2.8			カリウム	46	mg
	さやえんどう				カルシウム	104	mg
	こんぶエキス				マグネシウム	23	mg
	魚肉すり身	2.2			リン	169	mg
	カツオエキス				鉄	1.1	mg
	でん粉				亜鉛	0.9	mg
	食塩			不使用	銅	0.12	mg
○	酢酸Na、油性甘草	0.4			マンガン	0.66	mg
	水	62.0			レチノール	0	μg
					カロチン		μg
					α-カロテン	36	μg
					β-カロテン	113	μg
					クリプトキサンチン	0	μg
					β-カロテン当量	130	μg
					レチノール当量	11	μg
					ビタミンD	0.0	μg
					ビタミンE		mg
					α-トコフェロール	0.4	mg
					β-トコフェロール	0.1	mg
					γ-トコフェロール	2.9	mg
					δ-トコフェロール	1.5	mg
					ビタミンK	9	μg
					ビタミンB1	0.01	mg
					ビタミンB2	0.01	mg
					ナイアシン	0.3	mg
					ビタミンB6	0.02	mg
					ビタミンB12	0.1	μg
					葉酸	4	μg
					パントテン酸	0.09	mg
					ビタミンC	0	mg
					飽和脂肪酸	0.85	g
					一価不飽和脂肪酸	0.96	g
					多価不飽和脂肪酸	2.42	g
					n-3系多価不飽和脂肪酸	0.30	g
					n-6系多価不飽和脂肪酸	2.11	g
					コレステロール	14	mg
					水溶性食物繊維	0.1	g
					不溶性食物繊維	0.2	g
					食物繊維総量	0.3	g
					食塩相当量	1.2	g

製造工程 原材料チェック→〔充填たれ〕計量、混合→加熱→冷却→①、〔(高野豆腐)水戻し→脱水→カット、(ゆば)カット、(えび)ボイル→冷却、(にんじん)カット→ボイル→冷却、(さやえんどう)カット、(魚肉すり身)計量、混合〕→巻込み→カット→袋詰め→①たれ充填→真空シール→金属チェック→抜き取りによる重量チェック→加熱殺菌→凍結→ダンボール箱詰