

 商品規格書	作成日	2011年9月8日		
	版数	1	発行	3

コード	3328		商品名	国産野菜 切干大根の煮物		
商品特徴	国産の切干大根とにんじん、しいたけを風味豊かなこだわりの和風だてで煮込みました。					
規格	規格	500g/10×2				
	JAN(GTIN13)	4903017033282		ITF(GTIN14)	14903017033289	
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)		甲[1箱] (長辺×短辺×高さ)			
	重量(g)	500		重量(g)	5000			
	サイズ(mm)	280	190	21	サイズ(mm)	340	240	140
	材質	PE,PA		材質	ダンボール			
								

表示	名称	切干大根の煮物		種類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済)		
	原材料名	切干しだいこん、油揚げ、にんじん、しょうゆ、しいたけ、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味液、清酒、こんぶエキス、かつおだし、豆腐用凝固剤、(原材料の一部に小麦を含む)					
	内容量	500グラム		固形量	—		
	原材料配合割合	切干しだいこん 50.0%(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	KSS2		原産国名	—		
	調理方法	凍ったままの袋を熱湯に入れ、加熱解凍してください。(約10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	オレシ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まいたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	バナナ
	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-

備考	注意事項						
	表示添加物	豆腐用凝固剤					
	主原材料産地	切干しだいこん: 日本 にんじん: 日本 しいたけ: 日本 ※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					

東京営業所: 千104-0045 東京都中央区築地6丁目25番10号 TEL: 03-3524-1919 FAX: 03-3254-1914
 大阪支店: 千532-0011 大阪市淀川区西中島5丁目14番10号 TEL: 06-4805-7077 FAX: 06-4805-7288
 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 TEL: 052-682-8301 FAX: 052-682-8814
 仙台営業所: 千980-0802 仙台市青葉区二丁目14番15号 TEL: 022-715-8835 FAX: 022-712-6820
 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 TEL: 082-924-2311 FAX: 082-824-7322
 九州営業所: 千812-0013 福岡市博多区博多駅前2丁目8番10号 TEL: 092-476-4381 FAX: 092-476-4383

食料	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
	切干しだいこん	50.0			エネルギー	84 kcal
	油揚げ	8.0	大豆	不使用	水分	79.8 g
○	※豆腐用凝固剤を含む				たんぱく質	2.4 g
	にんじん	8.0			脂質	2.4 g
	しょうゆ	6.4	小麦、大豆		炭水化物	13.4 g
	しいたけ	4.0			灰分	2.0 g
	砂糖	3.3			ナトリウム	441 mg
	果糖ぶどう糖液糖	2.5			カリウム	290 mg
	発酵調味液	1.9			カルシウム	66 mg
	清酒	1.9			マグネシウム	27 mg
	こんぶエキス	1.2			リン	45 mg
	かつおだし				鉄	1.1 mg
	水	12.8			亜鉛	0.4 mg
配合割合					銅	0.03 mg
					マンガン	0.18 mg
					レチノール	0 μg
					カロチン	μg
					α-カロチン	172 μg
					β-カロチン	539 μg
					クリプトキサンチン	0 μg
					β-カロチン当量	617 μg
					レチノール当量	52 μg
					ビタミンD	0.1 μg
					ビタミンE	mg
					α-トコフェロール	0.1 mg
					β-トコフェロール	0.0 mg
					γ-トコフェロール	0.7 mg
					δ-トコフェロール	0.3 mg
					ビタミンK	5 μg
					ビタミンB1	0.04 mg
					ビタミンB2	0.04 mg
					ナイアシン	0.5 mg
					ビタミンB6	0.04 mg
				ビタミンB12	0.0 μg	
				葉酸	14 μg	
				パントテン酸	0.19 mg	
				ビタミンC	0 mg	
				飽和脂肪酸	0.44 g	
				一価不飽和脂肪酸	0.50 g	
				多価不飽和脂肪酸	1.26 g	
				n-3系多価不飽和脂肪酸	0.16 g	
				n-6系多価不飽和脂肪酸	1.10 g	
				コレステロール	0 mg	
				水溶性食物繊維	0.4 g	
				不溶性食物繊維	1.7 g	
				食物繊維総量	2.1 g	
				食塩相当量	1.1 g	

製造工程
 原材料チェック→〔切干しだいこん〕水戻し→ポリール冷却; (油揚げ); (にんじん)カット→ポリール冷却; (しいたけ)水戻し→水切り; (たれ)計量、混合→加熱→冷却→計量、袋詰→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→冷却→凍結→ダンボール箱詰