

商品No.402

商品規格書

製品名	紅白 SP-15M		一般名	しょうが酢漬	
原材料名	生姜（中国）、漬け原材料〔食塩、醸造酢〕、酸味料（酢酸Na）、調味料（アミノ酸）、甘味料（サッカリンNa）着色料（赤105）				
製品特徴	焼き物のお口直し、またお飾りとしてご使用下さい。				
荷姿	内容量	15本(固形:60g)※約280g/SP			
	入り数	48SP（15本入り） ※約14.5Kg/CS			
	内装材質	PE・PA	外装材質	段ボール	
	内装サイズ	巾100x高さ180+底マチ32（mm）	外装サイズ	縦337×横490×高さ192（mm）	
保管条件	密封冷暗所		JANコード	4 968195 000037	
品質保証期限（未開封）	365日	使用上の注意（開封後対応等）	開封後は調味液に漬けた状態で開口部をしっかりと閉じ冷蔵庫にて保管し、お早めにご使用下さい。		
製造工程	①原料（輸入）⇒②洗浄（異物除去）⇒③選別（サイズ、不適合品の除去など）⇒④はじかみ充填（適合サイズの本数）⇒⑤調味液充填⇒⑥シール（ヒートシール）⇒⑦金属探知機（Fe：2.5、Sus：6.0）⇒⑧製品検査（製品検査、異物検査など）⇒⑨梱包⇒⑩出荷				
品質規格					
項目	分析値	試験方法	栄養成分（100g当たり）7訂調べ		
糖度（°）	6%	Brix計			
酸度（%）	1.92%	酢酸としてW/V%	エネルギー(kcal)	19	
pH	3.15	水素イオン濃度	水分(g)	88.2	
塩度（%）	5%	W/V%モール法	たんぱく質(g)	0.2	
一般生菌数（個/g）	300個以下/g	標準寒天培地混釈法	脂質(g)	0.4	
大腸菌群	陰性/0.1g	デソキシコレート寒天培地混釈法	炭水化物(g)	4.0	
大腸菌	陰性/2.22g	EC培地法	灰分(g)	7.2	
サルモネラ	陰性	EEMブイヨン、セレナイト及びDHL培地法	ナトリウム(mg)	2800	
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加マンニット食塩寒天培地塗抹法	食塩相当量(g)	7.1	
原料原産地	中国		最終加工地	浅井食品株式会社【愛知県愛西市元赤目町川並248-3】	
特記事項	-		備考	【Mサイズ】◆サイズ：長さ:約13cm◆直径:約0.7～0.8cm◆可食部分:約4cm◆1本の重さ:約4.6g	
商品画像	SP⇒スタンドパック 				
〒496-8045 愛知県愛西市元赤目町川並248-3 TEL:(0567)37-0057 FAX:0567-37-0170					
ホームページ：http://www.asaifoods.jp メールアドレス：asaio906@quartz.ocn.ne.jp 浅井食品株式会社					