## 商品No.601

## 商品規格書

製品名			なた	:豆の花 S	P-50	(赤	:106号	)	一般名	なた豆の	の花酢漬	
原材	材料名	なた豆 106)	なた豆の花(中国)、漬け原材料〔食塩、醸造酢〕、酸味料、調味料(アミノ酸)、着色料(赤 106)									
製品特徴 慶事(お祝い)の御膳の華としてご使用下さい。春らしい彩りが人気です。												
	内容	内容量		50花(約70g) ※約290g/SP								
荷姿	入「			24SP(50花入り) ※約7.9Kg/CS								
	内装			PE · PA					外装材質	段ボール		
			巾1	巾100x高さ180+底マチ29(mm)						縦341×横400×高さ135 (mm)		
保管条件			密封冷暗所						JANコード	4 968195 000075		
品質保証期限 (未開封)			365日 使用上の注意 (開封後対応等									
製造工程 ①原料(輸入)⇒②洗浄(異物除去)⇒③選別⇒④充填⇒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 品質規格												
項目				分析值			試験方法			栄養成分(100g当たり)7訂調べ		
糖度(°)				-			-					
酸度(%)				-			-			エネルギー(kcal)	-	
рН				-			_		水分(g)	-		
塩度(%)				-			-			たんぱく質(g)	-	
一般生菌数(個/g)			(;)	300個以下/g			標準寒天培地混釈法		地混釈法	脂質(g)	-	
大腸菌群				陰性/0.			デソキシコレート寒天		寒天培地混釈法	炭水化物(g)	-	
大腸菌				陰性/2.22g			EC培地法		也法	灰分(g)	-	
サルモネラ				-						ナトリウム(mg)	-	
黄色ブドウ球菌						-		食塩相当量(g)	_			
原料	<b>原料原産地</b>			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】			
特詞	記事項	-					備	拷	-			
SP⇒スタンドパック 商品画像 〒496-8045 愛知県愛西市元赤目町川並248-3						<b>1</b> Q -	2 TE	I -(0565	/\27_0057 EAV	(:0567-37-0170		

ームページ:http://www.asaifoods.jp メールアドレス:asai0906@quartz.ocn.ne.jp 浅井食品株式会社