

商品規格書

JANコード		497642388 3024				更新日				2025年7月21日					
商品名		錦糸玉子 1.5mm				販売者									
製品規格		容量		約 500 g (±5%)/本		サイズ mm (縦×幅×高)		約		50×1.5×0.8					
		入数		10 入		1切規格 重量/サイズ		約							
製品形態	外装	内箱		1、有り ②無し		材質				製造者		〒 292-0401 TEL 0439-35-2267 FAX 0439-35-3589 千葉県君津市山本1703 URL:http://www.maruyufoods.co.jp/			
		サイズ								期限設定		開封前 温度条件 -18℃以下 期限 D+365 期限表示(西暦 月 日) 26.07.21			
		外箱		①有り 2、無し		材質		ダンボール				開封後 温度条件 期限 保存方法 要冷凍 -18℃以下			
		外寸法		436×232×194 mm		内寸法		430×226×185 mm		消費期限		解凍後未開封 温度条件 0～10℃ 期限 D+3 検査方法 食品衛生検査指針			
製品形態	内装	トレー		1、有り ②無し		材質				賞味期限		○ 解凍後開封 温度条件 0～10℃ 期限 当日 検査機関 自社検査室			
		サイズ								金属探知機設定		Fe 2.0mm Sus 3.0 mm 菌数規格			
		包装袋		①有り 2、無し		材質		ONY15/LMD/LL60		加熱殺菌		無 ① 製品中心温度 75℃以上 項目 期限内基準値 実測値(初発)			
		サイズ		75μ×260×300 mm		包装形態		真空包装				pH値 6.45 ± 0.1 ガラス電極法 一般生菌数 10 ⁵ 以下 10 ³ 以下			
オタマシネーション		更新日		2022年3月30日		加熱の有無				調合液		Brix 25.5 ± 1.0 液体濃度計 大腸菌群数 陰性 陰性			
本品製造工場では下記を含む製品を製造しております		包装前		温度条件		80℃以上で卵液を加熱				塩分		0.40 ± 0.1 伝導率測定法 黄色ブドウ球菌 陰性 陰性			
卵・小麦・乳成分・大豆・さば・さけ・豚・牛・鶏・ごま・りんご・ゼラチン		包装後		温度条件		常温75℃以上 60秒以上加熱		配送条件		要冷凍		サルモネラ 陰性 陰性			
使用上の注意		本品は解凍後、そのまま召し上がれます。				商品の中に黒い生地がまれにあります。玉子のコゲです。玉子の成分により薄緑色になることがあります。品質には問題ありません。									
製造工程															
1 原材料受け入れ		2 保管		3 計量		4 調合・攪拌		5 計測・pH調整		6 ろ過		7 焼成 80℃以上1分以上		8 万重取り	
9 移動(冷蔵庫)		10 冷却		11 移動(加工室)		12 検品・袋詰		13 真空包装		14 金属探知 Fe2.0 Sus 3.0		15 せいろう取り		16 冷蔵保管(半製品)	
17 二次加熱殺菌 90℃以上30分目安		18 冷却		19 ラベル添付		20 移動(冷凍庫)		21 凍結		22 梱包		23 冷凍保管(製品)		24 出荷	
25		26		27		28		29		30		31		32	

八訂栄養成分表						
100g当たり		○ 計算値	実測値			
エネルギー			152	kcal		
水分			71.9	g		
たんぱく質			9.7	g		
アミノ酸組成によるたんぱく質				g		
脂質			7.3	g		
トリアシルグリセロール当量				g		
脂 肪 酸	飽和			g		
	一価不飽和			g		
	多価不飽和			g		
	コレステロール			mg		
炭水化物			8.6	g		
単糖当量				g		
食 物 繊 維	水溶性			g		
	不溶性			g		
	総量			g		
灰分			1.1	g		
食塩相当量			0.6	g		
無 機 質	ナトリウム		249	mg		
	カリウム			mg		
	カルシウム			mg		
	マグネシウム			mg		
	リン			mg		
	鉄			mg		
	亜鉛			mg		
	銅			mg		
	マンガン			mg		
	ヨウ素			μg		
ビ タ ミ ン	セレン			μg		
	クロム			μg		
	モリブデン			μg		
	A	レチノール			μg	
		カロテン	α		μg	
			β		μg	
			βクリプトキサンチン			μg
		βカロテン当量			μg	
	レチノール活性当量			μg		
	D				μg	
		E	トコフェロール	α		mg
				β		mg
				γ		mg
				δ		mg
	K				μg	
B1				mg		
B2				mg		
ナイアシン				mg		
B6				mg		
B12				μg		
葉酸				μg		
パントテン酸				mg		
ビオチン				μg		
C				mg		
アルコール				g		

原料配合(%)			アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え(GMO)		原材料 産地	食品添加物		備考
原材料名(表示)	(非表示)			原材料名	分別・不分別		使用目的	非表示	
鶏卵(国産)		卵				国産			
澱粉				とうもろこし	不分別	愛知県			
砂糖						タイ			
かつお節だし						静岡県			
醸造酢						東京都			
還元麦芽糖水飴						タイ			
発酵調味液				とうもろこし	不分別	三重県			
				馬鈴薯	不使用				
醤油		小麦・大豆		大豆	不使用	千葉県			
食塩						岡山県			
こんぶ調味液				とうもろこし	不分別	三重県			
				じゃがいも	不使用				
				甜菜	不使用				
増粘剤(加工デンプン)		小麦		とうもろこし	不分別	奈良県	増粘		
着色料(カロチノイド)		大豆※		大豆	不分別	埼玉県	着色		
				菜種	不分別				
				とうもろこし	不分別				
				ワタ	不分別				
				とうもろこし	非組換え				
				菜種	非組換え				
トレハロース				とうもろこし	不分別	岡山県	製造用剤		
				馬鈴薯	非組換え				
調味料(アミノ酸等)						三重県	調味料		
	L-グルタミン酸ナトリウム						調味料		
	コハク酸二ナトリウム						調味料		
	5'-リボヌクレオチド二ナトリウム						調味料		
	調整水					千葉県			
	食用植物油 ※	大豆※				神奈川県			
※精製大豆油中の残存蛋白質含有量は1ppm未満です。消費者庁通知より、数ppmレベルに満たない場合は表示の必要性は無いとされております。									

[illegible]

※原材料事情により事前のご連絡無しに原産国等の変更がある場合がございます、ご了承ください