【商品仕様書】

マルユー株式会社

						j pp							マルユー株式芸任		
名 称		味付椎茸		規				1袋あたり重量		1,000g		配合	割合(原材	料 名)	
食品衛生上分類	ほ品衛生上分類 そうざい		- \\forall L	<u> →</u>	D +B	+.4>						乾燥椎茸			
商品名	商品名 味付椎茸スライス		格	旧	品規	恰						砂糖			
JAN⊐ード	4	4976423886643						入り数別	見格	1,000g × 10			椎茸戻し水		
製造者名マルユー株式会社					内	箱	1、有り (2、無し	41 \/t - 40		醤油				
アレルギー物質	- 物質 将: 中(小 丰 十 三)				材	質			製 造 工 程		発酵調味液				
醤油(小麦、大豆)				外	サイ	ズ						かつお節だし			
保存方法	\sim					外	箱	1(制)	2、無し						
味	開封前	温度条件	5°C			材	質	ダンボ-	ール	原材料搬入 → 原料	斗検品 → 水戻し →				
		期限	D+90			サイ	ズ	477 × 242 ×	× 105						
期 限	盟封後	温度条件	5°C	_		トレ	_	1、有り	2、無 し	, 蒸煮 → 冷却 → 真空包装 →		\rightarrow			
			当日] 包	I	材	質								
菌数規格				サイズ					加熱殺菌 → 冷却 → ラベル添付 →						
項目			実測値	11	内装	包 装	袋								
一般生菌数		1.0×1,000以下		材		材	質			金属探知 → 箱詰 → 冷蔵保管 →					
大腸菌群数		陰性	陰性			サイ	ズ	220 × 320		出荷					
黄色ぶどう球菌		陰性													
サルモネラ		陰性													
								Fe2.0mm Sus							
					加	熱殺	菌	有 90℃ 60分							
検査方法	食品衛生検査指針			他特記事項											
検査機関	関 自社検査室・株式会社サンリツ			包装形態						ピロー包装	真空包	以装			
品質劣化の	カスト	ネト、カビ、異臭の発生			100g当りの栄養成分(1、五訂栄養成分表 計算値 2、分析値) 商 品 写								. 真		
内容	1 11	小で、カビ、共夫の元工				エネルギー				レチノール	0μg				
異物の混入	. ,	異物の混入は認めて			水分			38.53g	ビ	カロチン	0μg			1 - 1	
状況	— 共				蛋白質			3.27g	タ	レチノール当量	0μg				
期限表示の				脂質			0.76g	11	B ₁	0.11mg		and the same			
方法	賞	賞味期限 11.03.09			化地加	糖質		51.36g	_	B ₂	0.31mg				THE BUILDING
特徴					10170	糖質 繊維		8.37g		ナイアシン	3.65mg		10/8/07/04/20 10/04/2		
1寸1玖					灰分			4.23g		С	0mg		\$4.000 TO (10.00)		
					ナル	トリウム リウム		1289.36mg	食塩相	当量	3.28g		AND STATE OF THE PARTY OF THE P		1/13/19/19
								495.61mg		理化学規格	格			STARK	
原材料 産	│ │ 椎茸 : 中国		山田	無機		シウム		6.96mg							
地		证4 · 丁酉			マグ	ネシウ	4	32.71mg Brix				5			
加工地	工 世	千葉県君津市山本1703			リン			90.28mg	塩分						LI SHOWN
ᄱᅩᄱ	1 **				鉄			0.61mg					平成	23年 3月 7日	現在