

商品規格書

JANコード	対象		業務用		更新日		2025年7月17日																									
規格No/商品名	うす焼 梅				販売者																											
製品規格	容量	約 150 g (±5%)/枚	サイズ mm (縦×横×高)	約	220 × 220 × 3																											
	入数	5 入	1ケース=14P(70枚)		約																											
製品形態	外装	内箱	1. 有り ② 無し	材質																												
		サイズ	mm			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.maruyfoods.co.jp/																								
	外箱	① 有り 2. 無し	材質	ダンボール		期限設定		開封前 温度条件 0~5℃ 期限 D+6 期限表示(西暦 月 日) 26.07.17																								
	外寸法	540×270×174 mm	内寸法	534×264×165 mm		開封後 温度条件 0~5℃ 期限 当日		保存方法 要冷蔵 0~5℃																								
製品形態	内装	包装袋	① 有り 2. 無し	材質	ONY15/押出/LLDPE40	300×350 mm	賞味期限	解凍後未開封 温度条件 期限 検査方法 食品衛生検査指針																								
		トレー	① 有り 2. 無し	材質	発泡スチロール 235×235 mm		金属探知機設定	Fe 2.0mm Sus 3.0 mm																								
	紙経木	① 有り 2. 無し	材質	紙 200×200 mm		2次加熱殺菌	② 有 製品中心温度 項目 期限内基準値 実測値(初発)																									
	包装形態		真空包装		調合液		pH値 5.8 ± 0.2 ガラス電極法 一般生菌数 10 ⁵ 以下 10 ³ 以下																									
コンタミネーション		更新日 2025年7月17日		加熱の有無		Brix 34.0 ± 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	表面温度65℃以上		塩分 0.4 ± 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	配送条件		要冷蔵 サルモネラ 陰性 陰性																										
使用上の注意		本品は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が玉子のコゲです。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		<table border="1"> <tr> <td>1 原材料受け入れ</td> <td>2 保管</td> <td>3 計量</td> <td>4 調合・攪拌</td> <td>5 計測・pH調整</td> <td>6 ろ過</td> <td>7 焼成</td> <td>8 せいろ取り</td> </tr> <tr> <td>9 冷却(冷蔵庫)</td> <td>10 移動(加工室)</td> <td>11 検品</td> <td>12 袋詰</td> <td>13 真空包装</td> <td>14 金属探知</td> <td>15 冷蔵保管(製品)</td> <td>16 ラベル添付</td> </tr> <tr> <td>17 梱包</td> <td>18 出荷</td> <td>19</td> <td>20</td> <td>21</td> <td>22</td> <td>23</td> <td>24</td> </tr> </table>							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	8 せいろ取り	9 冷却(冷蔵庫)	10 移動(加工室)	11 検品	12 袋詰	13 真空包装	14 金属探知	15 冷蔵保管(製品)	16 ラベル添付	17 梱包	18 出荷	19	20	21	22	23	24
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	8 せいろ取り																									
9 冷却(冷蔵庫)	10 移動(加工室)	11 検品	12 袋詰	13 真空包装	14 金属探知	15 冷蔵保管(製品)	16 ラベル添付																									
17 梱包	18 出荷	19	20	21	22	23	24																									

※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が、ご了承ください

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		八訂栄養成分表(100g当たり)				
原材料名(表示)	(非表示)	%		原材料名	区分		使用目的	非表示理由	計算値	○	実測値		
鶏卵(国産)			卵			国産			エネルギー		179	kcal	
砂糖						ベトナム、タイ			水分		63.8	g	
かつお節だし						静岡県			たんぱく質		7.8	g	
還元麦芽糖水飴						ベトナム、タイ			脂質		7.5	g	
発酵調味液				とうもろこし	不分別	三重県			炭水化物		19.5	g	
				馬鈴薯	不分別				灰分		1.1	g	
醸造酢						東京都			食塩相当量		0.7	g	
食用植物油			大豆	大豆	不分別	神奈川県			ナトリウム		282	mg	
醤油			小麦・大豆	大豆	不分別	千葉県			本製品内に含まれているアレルギー物質(■で表示)				
食塩						岡山県			えび	かに	くるみ	小麦	そば
かつお節エキス			小麦・大豆	大豆	不使用	三重県			卵	乳	落花生	アーモンド	あわび
	酒精								いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ
こんぶ調味液				とうもろこし	不分別	三重県			牛肉	ごま	さけ	さば	大豆
				じゃがいも	不分別				鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも
				甜菜	不分別				やまいも	りんご	ゼラチン	-	-
増粘剤(加工デンプン)	キサンタン						安定剤	キャリアオーバー	一括表示				
	酢酸デンプン		小麦			奈良、タイ	増粘剤						
	酢酸デンプン			とうもろこし	不分別		増粘剤						
	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン			とうもろこし	不分別		増粘剤						
	ヒドロキシプロピルデンプン						増粘剤						
トレハロース				とうもろこし	不分別	岡山県	製造用剤						
調味料(アミノ酸等)				馬鈴薯	不分別								
	L-グルタミン酸ナトリウム			甜菜	不分別	三重県	調味料						
				とうもろこし	不分別		調味料						
	コハク酸二ナトリウム						調味料						
	5'-リボヌクレオチドナトリウム			とうもろこし	不分別		調味料						
	グリシン						調味料						
	井戸水					千葉県							
	食用植物油 ※		大豆	大豆	不分別	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。

