

【商品仕様書】

マルユー株式会社

名称	玉子焼			規格	商品規格	1本あたり重量	約 500g(±5%)/本		配合割合(原材料名)	
食品衛生上分類	そうざい					縦 × 横 × 高さ	約 50×3×0.8 mm			
商品名	錦糸玉子 3mm					入り数規格	10袋×2			
JANコード				包装	内箱	1、有り <u>2、無し</u>	製造工程		鶏卵 砂糖・還元麦芽糖水飴 澱粉(コーンスターチ) 増粘剤(加工デンプン) 発酵調味料 食塩 醸造酢 かつお節だし 醤油 トレハロース こんぶ調味液・調味料(アミノ酸等) 着色料(β-カロテン) 調整水	
製造者名	マルユー株式会社					材質				
アレルギー物質 特定原材料	鶏卵(卵)、醤油(小麦、大豆)					サイズ				
保存方法	冷蔵 <u>冷凍 -18℃</u>					外箱	1、有り 2、無し			
賞味期限	開封前	温度条件	冷凍-18℃			材質	ダンボール	原材料搬入 → 調合 → 焼成 → 冷却 → 包装 → 加熱殺菌 → 冷却 → 金属探知 → 凍結 → 箱詰 → 冷凍保管 → 出荷		
		期限	D+180			サイズ	430×226×185			
	開封後	温度条件	5℃			トレー	1、有り <u>2、無し</u>			
		期限	当日			材質				
菌数規格						内装	サイズ			
項目			実測値				包装袋	1、有り 2、無し		
一般生菌数	1.0×1,000以下			材質	ONY15//LLD50					
大腸菌群数	陰性			サイズ	75μ×260×300					
黄色ぶどう球菌	陰性									
サルモネラ	陰性									
検査方法	食品衛生検査指針			金属探知機設定	Fe2.0mm Sus 2.4mm					
検査機関	自社検査室・株式会社サンリツ			加熱殺菌	80℃ 25分					
品質劣化の内容	ネット、カビ、異臭の発生			包装形態		ピロー包装・真空包装・深絞り包装				
				100g当りの栄養成分(1、五訂栄養成分表 <u>計算値</u> 2、分析値)						
異物の混入状況	異物の混入は認めず			エネルギー	183.9kcal	ビタミン	レチノール	106.26 μg		
				水分	63.5g		カロチン	2.28 μg		
期限表示の方法	西暦 月 日 賞味期限 11.09.06			蛋白質	9.4g		レチノール当量	113.85 μg		
				脂質	7.9g		B ₁	0.05mg		
特徴	新鮮な玉子を使用し玉子の風味を十分にひきだしております			炭水化物	糖質 繊維 17.6g		B ₂	0.33mg		
				灰分			1.5g	ナイアシン	0.1mg	
原材料産地	千葉県産の生液卵のみ使用			ナトリウム	386.1mg	食塩相当量	0.98g			
				カリウム	103.3mg	理化学規格				
加工地	千葉県君津市山本1703			カルシウム	40.1mg	pH値	6.8±0.1	ガラス電極法		
				マグネシウム	9.6mg	Brix	26.0±0.5	液体濃度計		
				リン	139.8mg	塩分	0.6±0.1	電気伝導度		
				鉄	1.41mg					

商品写真



平成 23年 3月 7日 現在