

【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 220g(±5%)/枚		配合割合(原材料名%)	
食品衛生上分類	そうざい					縦×横×高さ	約 220×220×5 mm			鶏卵 砂糖・還元麦芽糖水飴 増粘剤(加工デンプン)
商品名	うす焼 竹					最小販売単位入り数	1パック 5枚			
JANコード				ケース入り数規格	5枚×12P		製造工程	発酵調味液 醸造酢 食用大豆油 醤油 かつお節だし 食塩 トレハロース かつお節エキス こんぶ調味液・調味料(アミノ酸等) 調整水		
製造者名	マルユー株式会社			内箱	1、有り <input checked="" type="checkbox"/> 、無し					
アレルギー物質 特定原材料	鶏卵(卵)、醤油(小麦、大豆)、 食用大豆油(大豆)			材質			原材料搬入 → 調合 → 焼成 → 冷却 → 包装 → 金属探知 → 箱詰 → 出荷			
保存方法	<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 5℃ ・冷凍			サイズ						
賞味期限	開封前	温度条件	5℃		外箱	1、有り <input checked="" type="checkbox"/> 、無し				
		期限	D+6		材質	ダンボール				
	開封後	温度条件	5℃		サイズ	405×230×105				
		期限	当日		トレイ	1、有り <input checked="" type="checkbox"/> 、無し				
菌数規格				材質				製造工程		
項目		実測値		包装袋	1、有り <input checked="" type="checkbox"/> 、無し					
一般生菌数	1.0×1,000以下			材質						
大腸菌群数	陰性			サイズ	55μ×300×350					
黄色ぶどう球菌	陰性									
サルモネラ	陰性									
				金属探知機設定	Fe2.0mm Sus 2.4mm					
				加熱殺菌	無					
				他特記事項						
検査方法	食品衛生検査指針									
検査機関	自社検査室 ・株式会社サンリツ			包装形態		ピロー包装 <input checked="" type="checkbox"/> 真空包装				
品質劣化の内容	ネット、カビ、異臭の発生			100g当りの栄養成分(1、五訂栄養成分表 <input checked="" type="checkbox"/> 計算値 2、分析値)					商品写真	
	異物の混入状況	異物の混入は認めず			エネルギー	174.9kcal	ビタミン	レチノール		88.73μg
期限表示の方法		西暦 月 日 賞味期限 11.03. 09			水分	64.68g		カロチン		1.9μg
	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			蛋白質	7.87g		レチノール当量		95.07μg
				脂質	7.5g	B ₁		0.039mg		
			炭水化物	糖質	18.53g	B ₂		0.27mg		
			繊維			ナイアシン		0.08mg		
			灰分	1.26g		C		0mg		
			ナトリウム	326.34mg	食塩相当量			0.83g		
			カリウム	86.47mg	理化学規格					
原材料産地	鶏卵：千葉県 他日本国内			カルシウム	33.37mg	pH値		6.7±0.1	ガラス電極法	
				マグネシウム	7.98mg	Brix	32±0.5	液体濃度計		
加工地	千葉県君津市山本1703			リン	116.88mg	塩分	0.6±0.1	電気伝導度		
				鉄	1.18mg					



平成 23年 3月 7日 現在