

【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 150g(±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 220×220×3 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 梅					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×14P		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			外装	内箱	1、有り (2、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					
保存方法	(冷蔵) 5°C ・冷凍			サイズ			原材料搬入 → 調合 → 焼成 →			
賞味期限	開封前	温度条件	5°C	外箱	1、有り 2、無し					
		期限	D+6	材質	ダンボール					
開封後	温度条件	5°C	菌数規格	サイズ	405×230×105		冷却 → 包装 → 金属探知 →			
	期限	当日		トレイ	1、有り (2、無し)					
項目		実測値	内装	材質			箱詰 → 出荷			
一般生菌数	1.0×1,000以下			サイズ						
大腸菌群数	陰性		包装袋	1、有り 2、無し						
黄色ぶどう球菌	陰性		材質							
サルモネラ	陰性		サイズ	55μ × 300 × 350						
			金属探知機設定	Fe2.0mm Sus 2.4mm						
			加熱殺菌	無						
検査方法	食品衛生検査指針			他特記事項						
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 (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 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			水分	64.68g			カロチン	1.9μg
	賞味期限 11.03. 09			蛋白質	7.87g	レチノール当量			95.07μg	
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			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	
	加工地	千葉県君津市山本1703			マグネシウム	7.98mg	Brix	32±0.5	液体濃度計	
				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