

商品規格書

JANコード		497642388 1037		対象		一般消費者用商品															
規格No/商品名		おべんとたまご								販売者											
製品規格		容量	約 250 g (±5%)/本		サイズ mm (縦×横×高)		約 100 × 85 × 29														
		入数	12 入	1切規格 重量/サイズ				約		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/									
製品形態	外装	内箱	1、有り ②無し		材質				期限設定									開封前 温度条件 0～10℃ 期限 D+13 期限表示(西暦 月 日) 26 . 07 . 21 開封後 温度条件 0～10℃ 期限 当日 保存方法 要冷蔵 0～10℃			
		サイズ			mm																
		外箱	①有り 2、無し		材質 ダンボール																
		外寸法	332×223×88 mm		内寸法 326×217×79 mm																
製品形態	内装	包装袋	①有り 2、無し		材質		NY、NY、接、PE、PE 60μ		消費期限	○	解凍後未開封	温度条件	-	期限	-	検査方法	食品衛生検査指針				
		サイズ	95×85×26 mm				金属探知機設定	Fe	2.0mm	Sus	3.0 mm	菌 数 規 格									
		包装袋	1、有り ②無し		材質				2次加熱殺菌	無	③有	製品中心温度	75℃以上		項目	期限内基準値	実測値(初発)				
		サイズ			mm		包装形態	真空包装		調合液		pH値	6.5	±	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 2022年3月30日		加熱の有無						Brix	27.0			±	3.0	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	芯温80℃以上 60秒以上加熱		配送条件		要冷蔵						サルモネラ		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	芯温75℃以上 60秒以上加熱															
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																					
1 原料受け入れ 2 保管 3 計量 4 調合・攪拌 5 計測・pH調整 6 ろ過 7 焼成 8 移動(ベルト搬送) 加熱時間120℃ 約4分 中心温度80℃以上																					
9 冷却 10 カット・検品 11 包装 12 金属探知 13 せいろう取り 14 移動(冷蔵保管) 15 蒸気殺菌 16 冷却 10℃以下 庫内温度90℃以上約30分 中心温度75℃以上																					
17 移動(冷蔵保管) 18 期限印字 19 梱包 20 移動(冷蔵保管) 21 出荷 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		157	kcal	
砂糖						ベトナム、タイ			水分		68.6	g	
かつお節だし						静岡県			たんぱく質		8.2	g	
還元麦芽糖水飴						ベトナム、タイ			脂質		6.8	g	
発酵調味液				とうもろこし	不分別	三重県			炭水化物		14.9	g	
				馬鈴薯	不分別				灰分		1.3	g	
醤油			小麦・大豆	大豆	不分別	千葉県			食塩相当量		0.9	g	
醸造酢						東京都			ナトリウム		340	mg	
食塩						岡山県			本製品内に含まれているアレルギー物質(■で表示)				
こんぶ調味液				とうもろこし	不分別	三重県			えび	かに	くるみ	小麦	そば
				じゃがいも	不分別				卵	乳	落花生	アーモンド	あわび
				甜菜	不分別				いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ
増粘剤(加工デンプン)	キサンタン					奈良、タイ	安定剤	キャリアーオーバー	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆
	酢酸デンプン		小麦				増粘剤		鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも
	酢酸デンプン			とうもろこし	不分別		増粘剤		やまいも	りんご	ゼラチン	-	-
	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		一括表示				
	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						
				馬鈴薯	不分別								
調味料(アミノ酸等)						三重県	調味料						
	L-グルタミン酸ナトリウム			甜菜	不分別		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'-リボヌクレオチド二ナトリウム			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。