商品規格書

JANコード	497642388 8012	対象	一般消費者用商品		
規格No/商品名		寿司職人のたまご焼		販売者	
製品規格	容量	約 600 g （±5%)/本	サイズ mm（縦×横×高）	約 200 × 90 × 35	
	入数	12 入	1切規格 重量/サイズ	約	
製品形態 外装	内箱	1、有り (2) 無し	材質		
	サイズ	mm			
	外箱	(1) 有り 2、無し	材質	ダンボール	
	外寸法	421×236×114 mm	内寸法	415×230×105 mm	
製品形態 内装	フィルム	(1) 有り 2、無し	材質	OP25/DL/LLD20	
	サイズ	110×260×35 mm			
		1、有り (2) 無し	材質		
	サイズ	240×110×35 mm	包装形態	ピロー包装	
コンタミネーション	更新日 2022年3月30日	加熱の有無			
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	
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		

製造者	マルユー株式会社 〒 292-0401 TEL 0439-35-2267 FAX 0439-35-3589 千葉県君津市山本1703 URL:http://www.maruyufoods.co.jp/						
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)	25 . 07 . 21
	開封後	温度条件	0～5℃	期限	当日	保存方法	要冷蔵 0～5℃
消費期限	○					検査方法	食品衛生検査指針
賞味期限						検査機関	自社検査室
金属探知機設定	Fe	2.0mm	Sus	3.0 mm		菌 数 規 格	
2次加熱殺菌	(無)	有	製品中心温度			項目	期限内基準値 / 実測値(初発)
調合液	pH値	6.4	±	0.1	ガラス電極法	一般生菌数	10^5以下 / 10^3以下
	Brix	30.5	±	2.0	液体濃度計	大腸菌群数	陰性 / 陰性
	塩分	0.4	±	0.1	伝導率測定法	黄色ブドウ球菌	陰性 / 陰性
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

1 原材料受け入れ	2 保管	3 原料計量	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)
9 冷却	10 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 移動(包装室)	16 期限印字
17 梱包	18 冷蔵保管(製品)	19 出荷	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32

八訂栄養成分表(100g当たり)

推定値		実測値	○
エネルギー		162	kcal
水分		67.5	g
たんぱく質		8.8	g
	アミノ酸組成によるたんぱく質		g
脂質		7.6	g
	トリアシルグリセロール当量		g
	脂肪酸 飽和		g
	脂肪酸 一価不飽和		g
	脂肪酸 多価不飽和		g
	コレステロール		mg
炭水化物		14.7	g
	単糖当量		g
	食物繊維 水溶性		g
	食物繊維 不溶性		g
	食物繊維 総量		g
灰分		1.4	g
食塩相当量		0.9	g
無機質	ナトリウム	350	mg
	カリウム		mg
	カルシウム		mg
	マグネシウム		mg
	リン		mg
	鉄		mg
	亜鉛		mg
	銅		mg
	マンガン		mg
	ヨウ素		μg
	セレン		μg
	クロム		μg
	モリブデン		μg
ビタミン	A レチノール		μg
	A カロテン α		μg
	A カロテン β		μg
	A βクリプトキサンチン		μg
	A βカロテン当量		μg
	A レチノール活性当量		μg
	D		μg
	E トコフェロール α		mg
	E トコフェロール β		mg
	E トコフェロール γ		mg
	E トコフェロール δ		mg
	K		μg
	B1		mg
	B2		mg
	ナイアシン		mg
	B6		mg
	B12		μg
	葉酸		μg
	パントテン酸		mg
	ビオチン		μg
	C		mg
アルコール			g

原料配合(%)

原材料名(表示)	(非表示)	%	アレルギー物質該当原材料	遺伝子組換え(GMO) 原材料名	区分	原材料産地	食品添加物 使用目的	非表示理由
鶏卵(国産)			卵			国産		
砂糖						タイ		
かつお節だし						静岡県		
発酵調味液				とうもろこし	不分別	三重県		
				馬鈴薯	非組換え			
還元麦芽糖水飴						タイ		
醸造酢						東京都		
醤油			小麦・大豆	大豆	非組換え	千葉県		
食塩						岡山県		
かつお節エキス			小麦・大豆	大豆	非組換え	京都府		
	酒精						製造用剤	キャリーオーバー
こんぶ調味液				とうもろこし	不分別	三重県		
				馬鈴薯	非組換え			
				甜菜	非組換え			
	キサンタン						安定剤	キャリーオーバー
増粘剤(加工デンプン)			小麦	とうもろこし	不分別	奈良県	増粘	
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	非組換え			
調味料(アミノ酸等)						三重県,兵庫県	調味料	
	L-グルタミン酸ナトリウム						調味料	
	コハク酸二ナトリウム						調味料	
	5'-リボヌクレオチドニナトリウム						調味料	
	調整水					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。

一括表示

商品名:寿司職人のたまご焼

名称	玉子焼
原材料名	鶏卵(国産)、砂糖、かつお節だし、発酵調味液、還元麦芽糖水飴、醸造酢、醤油、食塩、かつお節エキス、こんぶ調味液／増粘剤(加工デンプン)、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
内容量	600g
消費期限	表面左部に記載
保存方法	要冷蔵(0～5℃)で保存してください
製造者	マルユー株式会社 千葉県君津市山本1703

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	162 kcal
たんぱく質	8.8 g
脂質	7.6 g
炭水化物	14.7 g
食塩相当量	0.9 g

㈱LSIメディエンス検査による

製品

※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