

# 【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 250g(±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 100 × 85 × 29 mm							
商品名	角パック					入り数規格	6P × 5							
JANコード	4976423881037			包装	内箱	1、有り (2)無し	製造工程		鶏卵 砂糖・還元麦芽糖水飴 増粘剤(加工デンプン) 醸造酢 発酵調味液 澱粉(コーンスターチ) かつお節だし 醤油 食塩 トレハロース 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					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) 5°C ・冷凍					外箱				1(有り) 2、無し				
賞味期限	開封前	温度条件	5°C			材質				ダンボール				
		期限	D+13			サイズ				240 × 223 × 88				
開封後	温度条件	5°C	トレー			1、有り (2)無し				原材料搬入 → 調合 → 焼成 →				
	期限	当日	材質							冷却 → カット → 包装 → 金属探知 →				
菌数規格						内装				サイズ		加熱殺菌 → 冷却 → ラベル添付 →		
項目		実測値								包装袋	1(有り) 2、無し	箱詰 → 出荷		
一般生菌数	1.0 × 1,000以下			材質	ONY15//LLD40									
大腸菌群数	陰性			サイズ	75 μ × 160 × 200mm									
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									
検査方法	食品衛生検査指針			加熱殺菌	85~90°C 30分									
検査機関	自社検査室・株式会社サンリツ			他特記事項			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	179.4kcal	レチノール		109.76 μg					
期限表示の方法		西暦 月 日			水分	64.8g	β		カロチン	2.35 μg				
	賞味期限 11.03. 09			蛋白質							9.7g	レチノール当量	117.6 μg	
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
	原材料産地	鶏卵：千葉県 他日本国内									炭水化物	糖質	15.6g	
加工地		千葉県君津市山本1703												繊維
	無機質	ナトリウム	433.8mg	食塩相当量							1.10g	灰分	1.63g	
カリウム					106.8mg	理化学規格								
	カルシウム	41.1mg	pH値	6.8 ± 0.1	ガラス電極法									
	マグネシウム	9.8mg	Brix	26.0 ± 0.5	液体濃度計									
	リン	143.6mg	塩分	0.6 ± 0.1	電気伝導度									
	鉄	1.44mg												



平成 24年 3月 5日 現在