商品規格書

2025年3月 発行

商品名	^{商品名} 冷凍とろろ△CRX				輸フ	人者 イ	ースタン	ノフーズ株式	弋会社	Ł			
規格	規格 250g×20p×2合					販売者 静岡県三島市文教町1-9-10							
形中袋	PE.PA :	$: (75/245) \times 165 \times 20 \text{ (mm)}$				TEL 055-987-7775 FAX 055-987-7787							
態 外箱	ダンボール ::	335×31	5×125 (mm	n) 単箱	製造者 濰坊匠造速凍食品有限公司							
保存温度						濰坊市寒亭区固堤街道振興路678号							
	-10 C以下にC体行					TEL 86-536-8657919 FAX 86-536-8663959							
アレルギー物質 やまいも (アレルギー表示対象品目 28品目に含む) 商品コード 43002													
賞味期間	冷凍 18 ヶ月						JANコード 4560208210244						
貝外規則	再凍結不可 解凍後は速やかに使い切る						ITFコード 14560208210241						
本品はトレーサビリティーの取れた中国産山芋を原料に使用し、HACCP認定工場(中国)で商品特徴 した商品です。添加物は一切使用しておらず、素材の風味をそのまま滋味豊かにお楽しみす。													
解凍方法 本品を袋のまま 流水解凍、冷蔵または室温にて自然解凍してください													
原料配合	原料名	原料名		配合		備考			菌種		規格		
	大和芋	50%		中国産		衛生規	·女	一般生菌数 1		00000以下/g			
水竹町 日	長芋		50%		中国産		伸生烷	谷	大腸菌群		陰性		
N W 15 15	エネルギー 水分		タンパク質		質	脂質	質	炭水化物		灰分			
栄養成分 (100g)	86.5kcal	76	76.9g		3.4g		0.4g		18.3g		1.2g		
(計算値)	ナトリウム	食物	繊維	食塩相当		量							
	4mg	1.2g		0g									

製造工程

原料洗浄 ⇒ 殺 菌 ⇒ 流水洗浄 ⇒ 皮むき ⇒

熱殺菌 ⇒ 冷 却 ⇒ すりおろし ⇒ 混 合 ⇒

計量 ・ 充填 ⇒ ウエイトチェック ⇒ 殺 菌 ⇒

冷 却 ⇒ 急速凍結 ⇒ 金属探知機 ⇒ X線検査

Fe 1.2mm Sus 2.0mm

箱詰め ⇒ 製品検査 ⇒ 重量チェック ⇒ 製品保管

X線検査: Sus球:0.6mm、Sus棒:0.4×5mm、ガラス球:2.0mm、セラミック球:2.0mm

商品規格書

2025年7月 発行

商品名		冷凍とろろCRX					輸力	(者) 1	イース	タンフ	ーズ株式	会社	:		
夫	規格	500g×10p×2合					販売者 静岡県三島市文教町1-9-10								
形	中袋	PE.PA :2	290×190 (mm)				TEL 055-987-7775 FAX 055-987-7787								
態	外箱	ダンボール ::	ンボール :365×285×103(mm)単箱					製造者 濰坊匠造速凍食品有限公司							
∤ ₽.7	存温度	-18℃以下にて保存					濰坊市寒亭区固堤街道振興路678号								
1/1/1	计 価/文	-18 0 以下に (休任					TEL 86-536-8657919 FAX 86-536-8663959								
アレルギー物質 やまいも (アレルギー表示対象品目 28品目に含む) 商品コード 43004															
営□		冷凍 18 ヶ月						JANコード 4560208211449							
貝?	(人为][月]	再凍結不可 解凍後は速やかに使い切る						ITFコード 14560208211446							
本品はトレーサビリティーの取れた中国産山芋を原料に使用し、HACCP認定工場(中国)で加工商品特徴した商品です。添加物は一切使用しておらず、素材の風味をそのまま滋味豊かにお楽しみ頂けす。															
解凍方法 本品を袋のまま 流水解凍、冷蔵または室温にて自然解凍してください															
		原料名		配合		備考				Ī	菌種		規格		
原料配合	大和芋		50%		中国産		□ - 衛生規格 □		一般	一般生菌数 1		100000以下/g			
		長芋		50%		中国産			大腸菌群		陰性				
W W 5	· D. A.	エネルギー	水分		タンパク質		質	脂	脂質		炭水化物		灰分		
栄養 (100g (計算		86.5kcal	76.9g		3.4g			0.	0.4g		18.3g		1.2g		
	算値)	ナトリウム	食物	食物繊維		食塩相当									
		4mg	1.2g		0g										

製造工程

原料洗浄 ⇒ 殺 菌 ⇒ 流水洗浄 ⇒ 皮むき ⇒

熱殺菌 ⇒ 冷 却 ⇒ すりおろし ⇒ 混 合 ⇒

計量 ・ 充填 ⇒ ウエイトチェック ⇒ 殺 菌 ⇒

冷 却 → 急速凍結 → 金属探知機 → X線検査

Fe 1.2mm Sus 2.0mm

箱詰め ⇒ 製品検査 ⇒ 重量チェック ⇒ 製品保管

X線検査: Sus球:0.6mm、Sus棒:0.4×5mm、ガラス球:2.0mm、セラミック球:2.0mm