

## 商品規格書

2024年5月8日

商品名	冷凍ビーツ ダイスカット			製造者	ジャストフーズ有限公司	
規格	500g×20				北海道帯広市西18条北1丁目1-5	
形態	中袋:190mm×280mm			販売者	イースタンフーズ株式会社	
	外箱:410mm×310mm×219mm				静岡県三島市文教町1-9-10	
保存温度	冷凍-18℃以下				TEL 055-987-7775 FAX 055-987-7787	
賞味期間	冷凍 24ヶ月			JANコード : 4560208210879		
	再凍結不可			ITFコード		
商品特徴	北海道産のビーツを新鮮なまま加工し、急速凍結した商品です。					
アレルギー物質	なし（特定原材料対象20+8品目に該当なし）					
使用方法	解凍してそのままご使用頂けます					
原料配合	原料名	配合	備考	衛生規格	菌種	規格
	ビーツ	100%	北海道産		一般生菌数	100000以下/g
					大腸菌群	陰性
栄養成分 (100g)	エネルギー	水分	タンパク質	脂質	炭水化物	灰分
	44kcal	86.9g	1.5g	0.1g	10.2g	1g
	ナトリウム	食塩相当量				
	38mg	0.1g				
製造工程						
原料搬入 → 洗浄 → 皮むき加工 → カット → スチーム(98℃、55分) → 粗熱とり →						
計量・袋詰め → 急速凍結(-25℃、3時間以上) → 金属探知機(Fe2.0、Sus2.5) → 箱詰め →						
出荷						