

赤魚フィレセンターカット製品カルテ

新規 ・ 変更 (○をつける)

カルテ作成日 2020年1月吉日口

担当者 田村良夫

商品名	ノルウェー産赤魚フィレセンターカット(真空包装)			お取引先名		
製品写真				お取引先住所		
				お取引先TEL		
				お取引先FAX		
				お取引先担当者名		
				製造工場名	東方海洋科技股份有限公司 Shandong Oriental Ocean Sci-Tech Co., Ltd.	
				製造工場住所	18 Aucma Avenue, Shengquan Industrial Park, Laishan District, Yantai City, China	
				TEL:	0086-535-6929561	
				輸入者名	株式会社 バンドー産商	
				輸入者住所	東京都中央区築地2丁目15番15号	
				電話:	03-3545-2541	
				FAX:	03-3545-8464	
入数	18枚~100枚/箱 x 2合			商品特徴(原料産地・こだわり等)		
荷姿	5KGS/単箱 x 2合			※製品仕様:I.Q.F.真空包装。 ※冷凍及び保管: ①製品冷凍温度-45℃以下急速冷凍。 ②製品冷凍芯温を-33℃以下に冷凍しております。 ③製品保管冷蔵庫温度を-25℃以下に厳守しております。		
JANコード	無					
外箱サイズ	41cm x 30 cm x 15.5 cm					
商品サイズ	諸サイズ					
納品形態	○冷凍・チルド・常温 (○をつける)			取決事項(配送ロット・欠品対応等の納品に関する確約事項)		
賞味期限	製品製造後	730日				
	家庭用冷蔵庫-18℃以下	14日~21日				
	開封後家庭用冷蔵庫5℃以下	2日				
原料産地	ノルウェー王国					
菌数規格			栄養成分(100g当たり)			
一般生菌数	<30000		エネルギー	87Kcal	ナトリウム	40.3mg
大腸菌	陰性		水分	80.6ml	カリウム	104mg
大腸菌群数	陰性		たんぱく質	15.1g	カルシウム	20mg
黄色ぶどう球菌	陰性		脂質	2.6g	マグネシウム	23mg
サルモネラ	陰性		炭水化物	0.6g	リン	80mg
			塩分	0.1g		
製造工程						
原料解凍-頭部切断-鱗除去-内臓除去-センターカット-寄生虫点検-洗滌-選別-凍結-包装-金属探知-入庫						
No.	原材料名(原材料/添加物)	原材料区分	配合 %	原料原産国	アレルギー物質	遺伝子組替え
1	赤魚	原材料	99.99	ノルウェー	無	組・非・不分
2	ビタミンC	添加物	0.01		無	組・非・不分
						組・非・不分
						組・非・不分
						組・非・不分
						組・非・不分