

# サバ骨無し切身製品カルテ

新規 ・ 変更 (○をつける)

カルテ作成日

2020年1月吉日

商品名	ノルウェー産無塩サバ骨無し切身60G(真空包装)		お取引先名			
外箱の写真	商品の写真		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		
			輸入者名	株式会社 バンド一産商		
			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		
サイズ(規格)	60G (60Gx10切)x10袋/箱x2合		商品特徴(原料産地・こだわり等)			
荷姿	6KGS/箱x2合		脂の乗った欧州北海産の鯖原料を自社で検品、厳選して、買付しました。原料輸送温度を-25℃以下に保持し、加工地冷蔵庫にも常時-25℃以下に厳守しております。加工の際は過度に解凍せず、迅速に各加工工程を行い、凍結温度-45℃以下のスパイラルフリーザーで、芯温を-33℃以下に急速凍結し、真空包装した高鮮度の食べ易い鯖切身です。			
JANコード	無		★真空包装する事により:食品の大敵、空気を遮断する事が出来ます。それにより、鯖製品の臭気発生、酸化・劣化防止に役立ち、鯖製品の長期保存が可能となります。安全で美味しさを保つ事が出来ます。また、包装袋毎解凍する事により、解凍時間の短縮が可能となります。			
外箱サイズ	50cm x 30 cm x 9.2 cm		取決事項(賞味、調理、配送等に関する事項)			
納品形態	●冷凍・チルド・常温 (○をつける)		賞味期限			
	マイナス25℃以下	3年	解凍して、伝統的な煮物(味噌煮)、焼き物、竜田揚げ等に加熱調理して、ご提供、ご賞味下さい。			
	解凍後 5℃以下	3日	※尚、味噌煮を調理する場合は、解凍した鯖切身を予め短時間(5-10秒)沸騰水で湯煎して、湯煎後、冷水冷却、湯煎にて過度の脂を抜くと味噌が鯖の身に浸透し易くなります。			
原料産地	ノルウェー王国		※荷渡:原則弊社貨物寄託冷蔵庫前荷渡しとします。			
菌数規格			栄養成分(100g当たり)			
一般生菌数	<30000		エネルギー	約280~300kcal	ナトリウム	99mg
大腸菌	陰性		水分	約60~64g	カリウム	320mg
大腸菌群数	陰性		たんぱく質	約14~16g	カルシウム	7mg
黄色ぶどう球菌	陰性		脂質	約21~23g	マグネシウム	28mg
サルモネラ	陰性		炭水化物	約0.3~0.5g	リン	210mg
			灰分	約0.8~1.0g	塩分	0.3mg
製造工程						
解凍(加工開始時魚芯温度-15℃前後)⇒洗滌(冷塩水3~5%)⇒頭部切断⇒内臓除去⇒3枚おろし⇒フィレ形状修整⇒洗滌(冷塩水3~5%)⇒腹骨取り⇒洗滌(冷塩水3~5%)⇒中骨取り(全骨取り)⇒サイズ選別⇒切身に加工⇒冷凍(冷凍温度-45℃以下)⇒魚芯冷凍温度(-33℃以下、冷凍時間約40分)⇒真空包装⇒箱詰、単箱(6KGS)⇒金属探知⇒6KGS×2合(ビニール袋外装)⇒バンド2本掛け⇒製品保管庫(庫温度-25℃以下)						
※注意: この製品は魚の骨を丁寧に手作業で一本一本取り除いております。 然し、稀に取り残し、残骨が有る場合がありますのでご注意ください。						
原材料名	配合 %	原料原産国	添加物名	アレルゲン物質	遺伝子組替え	
鯖	100	ノルウェー王国	なし	サバ	組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	

# サバ骨無し切身製品カルテ

新規 ・ 変更 (○をつける)

カルテ作成日

2020年1月吉日


商品名	ノルウェー産無塩サバ骨無し切身50G(真空包装)		お取引先名		
外箱の写真	商品の写真		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	
			輸入者名	株式会社 バンド一産商	
			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	
サイズ(規格)	50G (50Gx12切)x10袋/箱x2合		商品特徴(原料産地・こだわり等)		
荷姿	6KGS/箱x2合		脂の乗った欧州北海産の鯖原料を自社で検品、厳選して、買付しました。原料輸送温度を-25℃以下に保持し、加工地冷蔵庫にも常時-25℃以下に厳守しております。加工の際は過度に解凍せず、迅速に各加工工程を行い、凍結温度-45℃以下のスパイラルフリーザーで、芯温を-33℃以下に急速凍結し、真空包装した高鮮度の食べ易い鯖切身です。		
JANコード	無		★真空包装する事により:食品の大敵、空気を遮断する事が出来ます。それにより、鯖製品の臭気発生、酸化・劣化防止に役立ち、鯖製品の長期保存が可能となります。安全で美味しさを保つ事が出来ます。また、包装袋毎解凍する事により、解凍時間の短縮が可能となります。		
外箱サイズ	50cm x 30 cm x 9.2 cm				
納品形態	●冷凍・チルド・常温 (○をつける)		取決事項(賞味、調理、配送等に関する事項)		
賞味期限	マイナス25℃以下	3年	解凍して、伝統的な煮物(味噌煮)、焼き物、竜田揚げ等に加熱調理して、ご提供、ご賞味下さい。		
	解凍後 5℃以下	3日	※尚、味噌煮を調理する場合は、解凍した鯖切身を予め短時間(5-10秒)沸騰水で湯煎して、湯煎後、冷水冷却、湯煎にて過度の脂を抜くと味噌が鯖の身に浸透し易くなります。		
原料産地	ノルウェー王国		※荷渡:原則弊社貨物寄託冷蔵庫前荷渡しとします。		
菌数規格		栄養成分(100g当たり)			
一般生菌数	<30000	エネルギー	約280~300kcal	ナトリウム	99mg
大腸菌	陰性	水分	約60~64g	カリウム	320mg
大腸菌群数	陰性	たんぱく質	約14~16g	カルシウム	7mg
黄色ぶどう球菌	陰性	脂質	約21~23g	マグネシウム	28mg
サルモネラ	陰性	炭水化物	約0.3~0.5g	リン	210mg
		灰分	約0.8~1.0g	塩分	0.3mg
製造工程					
解凍(加工開始時魚芯温度-15℃前後)⇒洗滌(冷塩水3~5%)⇒頭部切断⇒内臓除去⇒3枚おろし⇒フィレ形状修整⇒洗滌(冷塩水3~5%) ⇒腹骨取り⇒洗滌(冷塩水3~5%)⇒中骨取り(全骨取り)⇒サイズ選別⇒切身に加工⇒冷凍(冷凍温度-45℃以下)⇒魚芯冷凍温度(-33℃以下、 冷凍時間約40分)⇒真空包装⇒箱詰、単箱(6KGS)⇒金属探知⇒6KGS×2合(ビニール袋外装)⇒バンド2本掛け ⇒製品保管庫(庫温度-25℃以下) ※注意: この製品は魚の骨を丁寧に手作業で一本一本取り除いております。 然し、稀に取り残し、残骨が有る場合が有りますのでご注意ください。					
原材料名	配合 %	原料原産国	添加物名	アレルゲン物質	遺伝子組替え
鯖	100	ノルウェー王国	なし	サバ	組・非・不分
					組・非・不分
					組・非・不分
					組・非・不分
					組・非・不分
					組・非・不分
					組・非・不分

# サバ骨無し切身製品カルテ

新規 ・ 変更 (○をつける)

カルテ作成日

2020年1月吉日

商品名	ノルウェー産無塩サバ骨無し切身40G(真空包装)		お取引先名			
外箱の写真	商品の写真		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		
			輸入者名	株式会社 バンド一産商		
			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		
サイズ(規格)	40G (40Gx15切)x10袋/箱x2合		商品特徴(原料産地・こだわり等)			
荷姿	6KGS/箱x2合		脂の乗った欧州北海産の鯖原料を自社で検品、厳選して、買付しました。原料輸送温度を-25℃以下に保持し、加工地冷蔵庫にも常時-25℃以下に厳守しております。加工の際は過度に解凍せず、迅速に各加工工程を行い、凍結温度-45℃以下のスパイラルフリーザーで、芯温を-33℃以下に急速凍結し、真空包装した高鮮度の食べ易い鯖切身です。			
JANコード	無		★真空包装する事により:食品の大敵、空気を遮断する事が出来ます。それにより、鯖製品の臭気発生、酸化・劣化防止に役立ち、鯖製品の長期保存が可能となります。安全で美味しさを保つ事が出来ます。また、包装袋毎解凍する事により、解凍時間の短縮が可能となります。			
外箱サイズ	50cm x 30 cm x 9.2 cm		取決事項(賞味、調理、配送等に関する事項)			
納品形態	●冷凍・フルト・常温 (○をつける)		解凍して、伝統的な煮物(味噌煮)、焼き物、竜田揚げ等に加熱調理して、ご提供、ご賞味下さい。			
賞味期限	マイナス25℃以下	3年	※尚、味噌煮を調理する場合は、解凍した鯖切身を予め短時間(5-10秒)沸騰水で湯煎して、湯煎後、冷水冷却、湯煎にて過度の脂を抜くと味噌が鯖の身に浸透し易くなります。			
	解凍後 5℃以下	3日	※荷渡:原則弊社貨物寄託冷蔵庫前荷渡しとします。			
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	約280~300kcal	ナトリウム	99mg
大腸菌	陰性		水分	約60~64g	カリウム	320mg
大腸菌群数	陰性		たんぱく質	約14~16g	カルシウム	7mg
黄色ぶどう球菌	陰性		脂質	約21~23g	マグネシウム	28mg
サルモネラ	陰性		炭水化物	約0.3~0.5g	リン	210mg
			灰分	約0.8~1.0g	塩分	0.3mg
製造工程						
解凍(加工開始時魚芯温度-15℃前後)⇒洗滌(冷塩水3~5%)⇒頭部切断⇒内臓除去⇒3枚おろし⇒フィレ形状修整⇒洗滌(冷塩水3~5%)⇒腹骨取り⇒洗滌(冷塩水3~5%)⇒中骨取り(全骨取り)⇒サイズ選別⇒切身に加工⇒冷凍(冷凍温度-45℃以下)⇒魚芯冷凍温度(-33℃以下、冷凍時間約40分)⇒真空包装⇒箱詰、単箱(6KGS)⇒金属探知⇒6KGS×2合(ビニール袋外装)⇒バンド2本掛け ⇒製品保管庫(庫温度-25℃以下)						
※注意: この製品は魚の骨を丁寧に手作業で一本一本取り除いております。 然し、稀に取り残し、残骨が有る場合が有りますのでご注意ください。						
原材料名	配合 %	原料原産国	添加物名	アレルゲン物質	遺伝子組替え	
鯖	100	ノルウェー王国	なし	サバ	組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	