

骨取りサバフィレ製品カルテ

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フィレ全骨取り | | お取引先名 | | |
| 外箱の写真 | | 製品の写真 | | 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 | |
| | | | | 製造工場住所 | |
| | | | | 輸入者名 | |
| | | | | 輸入者住所 | |
| | | | | 電話 | |
| | | | | FAX | |
| 入数 | 25枚~60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 | | 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、フィレ芯温を-33℃以下に急速凍結した高鮮度の食べ易い骨取り鯖フィレです。 | | |
| JANコード | 無 | | | | |
| 外箱サイズ | 50cm x 30 cm x 9.2 cm | | | | |
| 納品形態 | ●冷凍・フル・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。 ※尚、味噌煮を調理する場合は、解凍した鯖フィレを予め短時間(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。シメサバ加工の場合は調理場の衛生状態に完全に注意して調理して下さい。 ※生調理は迅速に行い、魚の劣化に十分に注意が必要です。 ※荷渡:原則弊社貨物寄託冷蔵庫前荷渡しとします。 | | |
| | 解凍後 | 5℃以下 | | | |
| 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 | |
| 大腸菌 | 陰性 | | 水分 | 約62~65g | |
| 大腸菌群数 | 陰性 | | たんぱく質 | 約13~14g | |
| 黄色ぶどう球菌 | 陰性 | | 脂質 | 約22~24g | |
| サルモネラ | 陰性 | | 炭水化物 | 約0.3~0.5g | |
| | | | 塩分 | 約0.3~0.5g | |
| 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)⇒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)⇒サイズ選別⇒箱詰、単箱(5KGS)⇒金属探知⇒5KGS x 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をお願い致します。 | | | | | |
| 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 |