

骨取りアジ切身20G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	アイルランド産骨取りアジ切身20G(真空包装)		お取引先名			
外箱の写真					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2-15-15		
		電話:		03-3545-2541		
		FAX:		03-3545-8464		
入数	25切/真空袋(500g)X10袋 =5KGS/箱(250切)		商品特徴(原料産地・こだわり等)			
荷姿	5KGS/単箱×2合		脂の有る大西洋産の厳選した原料を自社検品・買付しており、加工は過度に解凍せずに骨取り加工を施し、凍結温度-45℃のスパイラル(トンネル)フリーザーでフィレ芯温を-33℃以下に急速凍結し、真空包装した食べ易い鰯切身です。			
JANコード	無		★真空包装により:食品の大敵「酸素」を遮断することにより鰯製品の臭い移りや酸化・腐敗防止・解凍時間の短縮することが出来、鰯製品の長期保存が可能となり安全と美味しさを保つことが出来ます。			
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。 ※尚、味噌煮を調理する場合は、解凍した鰯フィレを予め短時間(10-20秒)沸騰水で湯煎して、過度の脂を抜くと味噌が鯖の身に浸透し易くなります。 配送:原則弊社貨物寄託冷蔵庫蔵前荷渡しとします。			
	解凍後 5℃以下	3日				
原料産地	アイルランド					
菌数規格			栄養成分(100g当たり)			
一般生菌数	<30000		エネルギー	約260~280kcal		
大腸菌	陰性		水分	約60~64g		
大腸菌群数	陰性		たんぱく質	約14~16g		
黄色ぶどう球菌	陰性		脂質	約21~25g		
サルモネラ	陰性		炭水化物	約0.3~0.5g		
			灰分	約0.8~1.0g		
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%)⇒ゼイゴ除去⇒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)⇒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(5KGS)⇒金属探知⇒5KGS×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	アレルギー物質	遺伝子組替え	
鰯	100	アイルランド	なし		組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	
					組・非・不分	

骨取りアジ切身20G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	ノルウェー産骨取りアジ切身20G(真空パック)			お取引先名	
外箱の写真				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 Auoma 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2-15-15		
		電話:	03-3545-2541		
		FAX:	03-3545-8464		
入数	25切/真空袋(500g)X10袋 =5KGS/箱(250切)		商品特徴(原料産地・こだわり等)		
荷姿	5KGS/単箱×2合		脂の有る大西洋産の厳選した原料を自社検品・買付しており、加工は過度に解凍せずに骨取り加工を施し、凍結温度-45℃のスパイラル(トンネル)フリーザーでフィレ芯温を-33℃以下に急速凍結し、真空包装した食べ易い鰯切身です。 ★真空包装により:食品の大敵「酸素」を遮断することにより鰯製品の臭い移りや酸化・腐敗防止・解凍時間の短縮することが出来、鰯製品の長期保存が可能となり安全と美味しさを保つことが出来ます。		
JANコード	無				
外箱サイズ	50cm x 30 cm x 9.2 cm				
納品形態	●冷凍・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。 ※尚、味噌煮を調理する場合は、解凍した鰯フィレを予め短時間(10-20秒)沸騰水で湯煎して、過度の脂を抜くと味噌が鰯の身に浸透し易くなります。 配送:原則弊社貨物寄託冷蔵庫蔵前荷渡しとします。		
	解凍後 5℃以下	3日			
原料産地	ノルウェー				
菌数規格			栄養成分(100g当たり)		
一般生菌数	<30000	エネルギー	約260~280kcal		
大腸菌	陰性	水分	約60~64g		
大腸菌群数	陰性	たんぱく質	約14~16g		
黄色ぶどう球菌	陰性	脂質	約21~25g		
サルモネラ	陰性	炭水化物	約0.3~0.5g		
		灰分	約0.8~1.0g		
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%)⇒ゼイゴ除去⇒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)⇒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(5KGS)⇒金属探知⇒5KGS×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、残骨があ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	アレルギー物質	遺伝子組替え
鰯	100	ノルウェー	なし		組・非・不分
					組・非・不分