無塩サバフィレ腹骨取り製品カルテ

新規・変更 (〇をつける)

カルテ作成日

2020年1月吉日

新命の写真	商品名		ノルウェー産無塩サバフィレ腹骨取り お取引先名									
議費無し枚	_	外箱の	写真			商品の写真		お取引先住所				
###								お取引先TEL				
	腹骨無し_枚 5KGS正味							お取引先FAX				
腹骨無し 枚 SKGS正味 製造工場住所								お取引先担当者名				
製造工場住所								製造工場名				
************************************								製造工場住所				
電話 03-3545-2541 FAX 03-3545-2641 FAX 03-3545-2641 FAX 03-3545-8464 A 数 25枚~60枚/箱×2合 商品特徴(原料産地・ごだわり等) 荷姿 5KGS/単箱×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°C以下に保持し、加工地冷蔵庫にも常時-25°C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°C以下のスパイラルフリーザーで、フィレ志温を-33°C以下に急速凍結した高鮮度の食べ易い腹骨取り鯖フィルです。 粉品形態 ● 冷凍・チルド・常温(〇をつける) 取決事項(賞味、調理、配送等に関する事項) 「解凍し 「クーンと温を一33°C以下に急速凍結した高鮮度の食べ易い腹骨取り鯖フィルです。 のイナス25°C以下 3年 解凍して、伝統的な煮物(味噌煮)、焼き物、産田揚げ等に加熱調理して、ご提供、ご賞味下さい。 (当、味噌煮を調理する場合は、解凍した鯖フィルを予め短時間(5-10秒)沸騰水で、満販にて過度の脂を技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万全に注意を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蔵前荷渡しとします。 ※・佐護・原則弊社貨物寄託冷蔵庫蔵前荷渡しとします。 ※・佐護・原則弊社貨物寄託冷蔵庫蔵前荷渡しとします。 かり820~3000cal 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 原水化物 約03~0.5g 塩分 約03~0.5g					輸入者名			株式会社 バンドー	一産商			
FAX 03-3545-8464					輸入者住所			東京都中央区築地	92丁目15番15号			
入数 25枚~60枚/箱 × 2合 商品特徴(原料産地・こだわり等) 商級 5KGS/単箱×2合 指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°C以下に保持し、加工地冷蔵庫にも常時・25°C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°C以下のスパイラルフリーザーで、フィレ芯温を 33°C以下に急速凍結した高鮮度の食べ易い腹骨取り鯖フィレです。 初品形態 ●冷凍・チル・常温 (○をつける) 取決事項(賞味、調理、配送等に関する事項) 取決事項(賞味、調理、配送等に関する事項) マイナス25°C以下 3年							7	電話	03-3545-2541			
お								FAX	03-3545-8464			
JANコード			25枚~60枚/箱 x 2合			商品特徴(原料産地・こだわり等)						
## 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°C以下に急速凍結した高鮮度の食べ易い腹骨取り鯖フィレです。 ***********************************	荷姿		5KGS/単箱×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						
 納品形態 ●冷凍・チルド・常温 (Oをつける) 取決事項(賞味、調理、配送等に関する事項) 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万全に注意をして調理して下さい。 原料産地 ノルウェー王国 ※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 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 	JANコード	JANコード 無										
賞味期限 マイナス25°C以下 3年 解凍後 5°C以下 3日 原料産地 ノルウェー王国 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。 ※満味噌が養の身に浸透し易くなります。シナリ・パ加工の場合は調理場の衛生状態に万全に注意を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。 ※体清渡:原則弊社貨物奇託冷蔵庫蔵前荷渡しとします。 放射格 栄養成分(100g当たり) 一般生菌数 く30000 エネルギー 約280~300kcal タ62~65g 大腸菌群数 たんぱく質 約13~14g クカ13~14g クカ13	外箱サイズ	5	0cm x 30	cm x	9.2 cm							
賞味期限 マイナス25℃以下 3年 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万全に注意を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。 ※治渡:原則弊社貨物寄託冷蔵庫蔵前荷渡しとします。 原料産地 ノルウェー王国 ※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 版水化物 約0.3~0.5g サルモネラ 陰性 炭水化物 約0.3~0.5g 塩分 約0.3~0.5g	納品形態	●冷次	東 ・ チルト゛・	常温	(0をつける)	取決事項(賞味、調理、配送等に関する事項)						
##後 5°C以下 3日 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万全に注意を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蔵前荷渡しとします。	常件期限	マイナ	マイナス25℃以下			ご賞味下さい。						
原料産地 ノルウェー王国 ※荷渡:原則弊社貨物寄託冷蔵庫蔵前荷渡しとします。 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 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	貝外粉似	解凍後	5℃以下 3日		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万全に注意をして調理して下さい。							
一般生菌数 <30000	原料産地		ノルウェー王国									
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	菌数規格					栄養成分(100g当たり)						
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	一般生菌数		<30000		エネルギー	約28	30 ∼ 300kcal					
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	大腸菌		陰性		水分		約62~65g					
サルモネラ 陰性 炭水化物 約0.3~0.5g 塩分 約0.3~0.5g	大腸菌	群数	陰性		たんぱく質		約13~14g					
塩分 約0.3~0.5g	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	程	n.				

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%)⇒ 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×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)

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
					組・非・不分