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

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	
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	25枚～60枚/箱　x　2合
荷姿	5KGS/単箱×2合
JANコード	無
外箱サイズ	50cm　x　30　cm　x 9.2　cm

商品特徴（原料産地・こだわり等）

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腹骨取り鯖フィレです。

納品形態	●冷凍　・　ﾁﾙﾄﾞ　・　常温　（〇をつける）		
賞味期限	マイナス25℃以下		3年
	解凍後	5℃以下	3日
原料産地	ノルウェー王国		

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。
※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。

菌数規格

一般生菌数	<30000
大腸菌	陰性
大腸菌群数	陰性
黄色ぶどう球菌	陰性
サルモネラ	陰性

栄養成分（100g当たり）

エネルギー	約280～300kcal		
水分	約62～65g		
たんぱく質	約13～14g		
脂質	約22～24g		
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%）⇒ 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