

# 定塩サバフィレ腹骨取り製品カルテ

新規 ・ 変更 (○をつける)

カルテ作成日

2020年1月吉日

担当者

商品名		ノルウェー産定塩サバフィレ腹骨取り(バラ詰め包装)		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		
				担当者		03-3545-2541		
						03-3545-8464		
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定塩鯖フィレです。					
JANコード	無							
外箱サイズ	50cm x 30 cm x 9.2 cm							
納品形態	●冷凍・チルド・常温 (○をつける)							
賞味期限	マイナス25℃以下	3年	取決事項(配送ロット・欠品対応等の納品に関する確約事項) ※解凍して、焼き物、竜田揚げ等に加熱調理して、ご提供、ご賞味下さい。 ※荷渡: 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
	開封後	℃						日
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21~23g				
サルモネラ	陰性		炭水化物	約0.3~0.5g				
			塩分	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%)⇒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%) ⇒選別⇒塩水漬け(冷塩水8%、夏季約40分、冬季約50分)⇒塩水切り⇒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)								
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			
鯖	98	ノルウェー王国	なし	サバ	組・非・不分			
食塩	2	中国			組・非・不分			
					組・非・不分			
					組・非・不分			
					組・非・不分			
					組・非・不分			
					組・非・不分			