

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

2021年1月吉日

製品名	ノルウェー産定塩サバフィレ腹骨取り(真空包装)			お取引先名	
外箱の写真				お取引先住所	
製品の写真				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			
	電話	03-3545-2541			
	FAX	03-3545-8464			
入数	25枚～60枚/箱 x 2合		製品特徴(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。 ★真空包装により:食品の大敵「酸素」を遮断することにより鯖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、鯖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、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%)⇒塩度8%、5℃以下冷塩水浸漬(夏季約40分、冬季約50分)⇒塩水切⇒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⇒真空パッケージ⇒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