商品規格書

品質管理		MD		製造者	

作成日：　2022年　7月　14日
更新日：　　年　　月　　日

商品写真

ブランド名		商品NO		商品名	のんばら糸こんにゃく	名称	糸こんにゃく	内容量	210ｇ
賞味期限	70日、夏は60日	保存方法	常温、夏は20～25°C			凍結前加熱の有無			
加熱調理の必要性		規格	内袋130×175㎜	入数	要相談	荷姿	要相談		
税込売価	[redacted]	消費税率	8%	JAN	458038882026				
原材料名	こんにゃく芋、こんにゃく粉、水酸化カルシウム、水								

販売・製造者

取引先		製造者	[redacted]
住所		住所	
TEL		TEL	

アレルギー物質

				オレンジ	バナナ	豚肉	大豆	やまいも	コンタミ	あり　□　　なし　□
卵	エビ	落花生		あわび	キュウイ	鮭	鶏肉	ゼラチン	アーモンド	
乳	カニ			いか	もも	さば	くるみ	カシューナッツ		
小麦	そば			いくら	りんご	牛肉	ごま	まつたけ		

栄養価成分（100g当たり）

エネルギー	6.0	KcaL	脂質	0.0	g
たん白質	0.2	g	食塩相当量	0.0	g
炭水化物	3.0	g	糖質		g
備考					

微生物規格

一般生菌		黄色ブドウ球菌	
大腸菌群		サルモネラ	
大腸菌		腸炎ビブリオ	
備考			

原材料配合

原材料名	原材料詳細	原産国（地）	配合量（g）	配合比	備考欄 一括表示例
こんにゃく芋		国産	[redacted]		蒟蒻生芋（国産）
こんにゃく粉		国産			蒟蒻粉（国産）
水酸化カルシウム		国産			水酸化カルシウム
水		水道水			
	合計		[redacted]		

作業工程

芋を受入、水道水で洗浄　→　釜で茹でる（70度以上で３時間）　→　皮をむく　→　ミキサーに芋とゆで汁、こんにゃく粉を入れて磨砕　→　1時間寝かす　→　バタ練機で練る　→　あく合わせ　→　練り　→　釜の湯の中に水酸化カルシウムを溶かす　→　糸こん用圧縮機で釜の湯の中に絞る　→　釜で茹でる（60～70度で30分）　→　釜揚げ、保管ケースに入れ、ゆで汁に浸す　→　朝まで置く　→　袋詰め　→　加熱殺菌（75度以上で30分）　→　検品　→　ラベル貼り　→　梱包　→　出荷

使用方法	①	開封後2分ほど茹でてから使用してください。（あくぬきのため）	②		③	
保存上のご注意	・開封後はお早めにお召し上がりください。冷凍しないでください、品質が変わります。					
調理上のご注意	・開封後2分ほど茹でてから使用してください。（あくぬきのため）					
使用包材	袋：ナイロンポリ、ラベル：紙		包材材質	外袋　PE		
包材指示	捨てる時は、お住まいの自治体の区分に従ってください。					
商品に関するお問合せ	受付場所		TEL		受付時間	