

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	のんばら平こんにゃく昭和の味	名称	平こんにゃく	内容量	210 g							
賞味期限	70日、夏は60日	保存方法	常温、夏は20～25℃			凍結前加熱の有無										
加熱調理の必要性		規格	内袋150×150mm	入数	要相談	荷姿	要相談									
税込売価		消費税率	8%	JAN	458038882026	販売・製造者										
原材料名	こんにゃく芋、水酸化カルシウム、水					取引先		製造者								
						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 <input type="checkbox"/>	なし <input type="checkbox"/>	栄養価成分 (100g当たり)			微生物規格		
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	エネルギー	7.0	Kcal	脂質	0.1	g	一般生菌	黄色ブドウ球菌
乳	カニ		いか	もも	さば	くるみ	カシューナッツ		たん白質	0.1	g	食塩相当量	0.0	g	大腸菌群	サルモネラ
小麦	そば		いくら	りんご	牛肉	ごま	まつたけ		炭水化物	3.3	g	糖質		g	大腸菌	腸炎ビブリオ
									備考						備考	

原材料配合					備考欄
原材料名	原材料詳細	原産国(地)	配合量(g)	配合比	一括表示例
こんにゃく芋		国産			蒟蒻生芋(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					

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 → 型に入れる → 1時間寝かす → 型から取り出し、釜で一晩茹でる(60～70度で13時間) * 熾火で朝まで茹でる → 翌朝釜揚げ → 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。(あくぬぎのため)	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。(あくぬぎのため)		
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