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大正の味	名称	平こんにゃく	内容量	210ｇ
賞味期限	70日、夏は60日	保存方法	常温、夏は20～25℃			凍結前加熱の有無			
加熱調理の必要性		規格	内袋150×150㎜	入数	要相談	荷姿	要相談		
税込売価	[redacted]	消費税率	8%	JAN	4580388820019				
原材料名	こんにゃく芋、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

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	

コンタミ あり □ なし □

栄養価成分（100g当たり）

エネルギー	7.0	KcaL	脂質	0.1	g
たん白質	0.1	g	食塩相当量	0.0	g
炭水化物	3.3	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		京丹後	[redacted]		蒟蒻生芋（京丹後産）
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	