商品規格書

品質 管理		MD		製造者	

作成日： 令和4年 12月 4日
更新日： 年 月 日

商品写真

ブランド名		**商品NO**		**商品名**	京都宮津オリーブ新漬け	**名称**	オリーブ新漬け	**内容量**	80g
賞味期限	4カ月	**保存方法**	直射日光を避けて常温にて保存してください	**凍結前加熱の有無**					
加熱調理の必要性		**規格**		**入数**		**荷姿**			
税込売価		**消費税率**	8%	**JAN**	4582556340039				

販売・製造者			
取引先		製造者	由良オリーブを育てる会
住所		住所	[redacted]
TEL		TEL	[redacted]

原材料名	オリーブ果実（宮津由良産） 太郎塩（京丹後市網野産）

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**
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	あり □ なし ■
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	116	KcaL	脂質		g
たん白質	0.8	g	食塩相当量	3	g
炭水化物	3.6	g	糖質		g
備考					

微生物規格			
一般生菌	300未満	黄色ブドウ球菌	—
大腸菌群	陰性	サルモネラ	—
大腸菌	陰性	腸炎ビブリオ	—
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（kg）	配合比	一括表示例
	合計		0	0%	

作業工程

オリーブ果実手摘み→選果→渋抜き（苛性ソーダ使用）8時間→水洗い（約10時間）→
仕上げ漬け（太郎塩-2%濃度）→計量、袋詰め、包装

裏面表記記載内容

使用方法	①		②		③	
保存上のご注意	開封後は冷蔵庫にて保存しお早目にお召し上がりください。					
調理上のご注意	塩分をお控えの方はお召し上がり前に４～５分位水に入れて塩抜きをすれば美味しくお召し上がりいただけます。					
使用包材	プラスチック、紙	**包材材質**				
包材指示						
商品に関するお問合せ	受付場所		TEL		受付時間	