

商品カルテ



商品名：こんぶ梅・甘口(都こんぶ入り)

名称：調味梅干
 (原材料名) 梅、昆布、漬け原材料〔食塩、還元水飴、昆布エキス、かつおぶしエキス、発酵調味料、たんぱく加水分解物(大豆を含む)〕、酸味料、甘味料(スクラロース、ステビア)、調味料(アミノ酸等)、V.Bi、ソルビトール
 原料原産地名：和歌山県(梅)・国産(昆布)
 内容量：80g 賞味期限：23.11.14
 保存方法：直射日光、高温多湿を避け保存して下さい。
 製造者：紀の誉食品(株)
 和歌山県西牟婁郡すさみ町周参見1273
 TEL 0120-234-447



栄養成分表示(可食部100gあたり)推定値
 エネルギー 49kcal 炭水化物 10.9g
 たんぱく質 1.1g 食塩相当量 8.8g
 脂 質 0.1g

梅干にはとがった種がありますので注意してお召し上がり下さい。

アレルゲン	大豆
名 称	調味梅干

栄養成分(可食部100gあたり)	
エネルギー	49.0 Kcal
たんぱく質	1.1 g
脂 質	0.1 g
炭水化物	10.9 g
食塩相当量	8.8 g

メーカー名	紀の誉食品株式会社
商品名	こんぶ梅・甘口(都こんぶ入り)
内容量	80g
JANコード	4971849006071
原料原産地名	和歌山県(梅)・国産(昆布)
賞味期限	D+179日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存して下さい。
荷姿	12×2
商品サイズ(mm)	縦130 横130 高34.5
商品重量(g)	97g
容器	うめ275B浅黒
容器材質	本体：バイオPET 蓋：バイオPET
ボールサイズ(mm)	縦400 横275 高85
ケースサイズ(mm)	縦400 横275 高170

製造工程
原料⇒洗浄、選別⇒脱塩⇒漬け込み⇒検査 ⇒漬け上げ・液切り⇒充填・計量⇒金属探知機 ⇒梱包⇒出荷

検査項目		
理化学検査	規格値	試験方法
塩度	8.0±1.6	モール法
酸度	6.5±1.0	中和滴定法
糖度	24.0±4.0	手持ち屈折計
pH	2.6±0.4	ガラス電極法

細菌検査	規格値	試験方法
カビ・酵母	300/g以下	塗抹法・ポテトデキストロース
一般生菌数	300/g以下	混釈法：標準寒天培地
大腸菌群	陰性	混釈法：デゾキシコレート