

この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

【取引先へのご連絡】			
規格書商品名	イタリア産 キャビア レジーナ アルジェント 50g	メーカー名	キャビアインポート
フリガナ	イタリア産 キャビア レジーナ アルジェント 50g	フリガナ	キャビアインポート
ブランド名	レジーナ	規格	50g
食品情報コード	IM02972000026	区分	NB

基本情報

商品情報



賞味期限（製造日含め）	240日	規格単位	缶
期限表示有無	有	期限表示例	2020年8月30日
製造日表示有無	無	製造日表示例	
保存温度帯	冷蔵	発注単位	
例外日付管理期間		製造日含め	

商品形態（風袋込み）							JANコード無	
	幅/長辺(mm)	奥/短辺(mm)	高さ(mm)	重量(g)	入数	JANコード	ITFコード	GTINコード
ピース	50	50	20	80	1			
バック								
ボール								
ケース	160	215	90	1200	12			
甲								

商品特徴	イタリアで養殖されたシベリアチョウザメ（Acipenser Baerii種）の魚卵を用いて作られたキャビアです。塩分を3%以下に抑え、上品な味わいの仕上がりとなっております。パストライズ加工を行っているため、冷蔵流通品となります。							
召し上がり方・利用方法	そのままでも、加熱しても召し上がれます。							
使用・保管・廃棄上の注意	開封後は賞味期限の有無に関わらず、お早めにお召し上がりください。							
酒類分類							酒類識別区分	含まない
アルコール分								

企業情報

販売者名	登馬商事株式会社							
担当者名								
住所	東京都中央区日本橋小舟町3-2							
TEL	03-5640-4026	FAX	03-5640-4032	PL加入有無	有			
備考								

製造者名	Cavia Import S.a.s.							
担当者名								
住所	-							
TEL	39-041-961610	FAX		PL加入有無	有			
備考								

工場名	-							
担当者名								
住所	-							
TEL	-		FAX					
備考								

原料仕込から製品仕上げまでの所有日数・時間	製造ロット(CS)	1日(8時間)稼働生産量(CS)	受注可能最小生産量(CS)
-----------------------	-----------	------------------	---------------

輸入者名	登馬商事株式会社							
担当者名								
住所	東京都中央区日本橋小舟町3-2							
TEL	03-5640-4026	FAX	03-5640-4032	PL加入有無	有			
備考								


加工者名								
担当者名								
住所								
TEL			FAX					
備考								

連絡欄

この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

包材情報

一括表示情報

包材画像				No image
------	---	--	--	----------

名称	魚卵加工品（キャビア）	商品区分	その他一般
原材料名	チョウザメの卵（Acipenser Baerii種）、食塩		
内容量	50 g		
賞味期限	2018年8月20日		
保存方法	-3℃から+2℃で保存		
調理方法	-		
使用上の注意	-		
原産国	イタリア		
販売者			
製造者	【製造所】Cavia Import S.a.s.		
輸入者	登馬商事株式会社 東京都中央区日本橋小舟町3-2		
加工者			
使用方法	-		
殺菌方法	-		
でん粉含有量	-		
固形量	-	内容総量	-
原料原産地	イタリア		
無脂乳固形分	-	乳脂肪分	-
凍結前加熱の有無	-	加熱調理の必要性	-
アルコール分	-		
その他表示項目			

アレルギー物質 該当のアレルギーには●が記されます。

アレルギー物質	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ
	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
	魚介類						

この規格書は、適用日時点の情報です。ご確認ください。

包材情報

栄養成分情報

対象名	魚卵加工品（キャビア）			栄養成分表示の有無	無				
分析単位	100gあたり			備考	成分表示貼付免除のサイズに該当のため				
熱量(kcal)	263	リン(mg)	-	レチノール当量(μg)	-	ビタミンB6(mg)	-	不溶性食物繊維(g)	-
水分(g)	-	鉄(mg)	-	ビタミンD(μg)	-	ビタミンB12(μg)	-	食物繊維(g)	-
たんぱく質(g)	26.2	亜鉛(mg)	-	αトコフェロール(mg)	-	葉酸(μg)	-	食塩相当量(g)	3
脂質(g)	17.1	銅(mg)	-	βトコフェロール(mg)	-	パントテン酸(mg)	-	カロテン(μg)	-
炭水化物(g)	1.1	マンガン(mg)	-	γトコフェロール(mg)	-	ビタミンC(mg)	-	ビタミンE(mg)	-
灰分(g)	-	レチノール(μg)	-	δトコフェロール(mg)	-	飽和脂肪酸(g)	-	トランス脂肪酸(g)	-
ナトリウム(mg)	-	αカロテン(μg)	-	ビタミンK(μg)	-	不飽和脂肪酸（一価）(g)	-		
カリウム(mg)	-	βカロテン(μg)	-	ビタミンB1(mg)	-	不飽和脂肪酸（多価）(g)	-		
カルシウム(mg)	-	クリプトキサンチン(μg)	-	ビタミンB2(mg)	-	コレステロール(mg)	-		
マグネシウム(mg)	-	βカロテン当量(μg)	-	ナイアシン(mg)	-	水溶性食物繊維(g)	-		

マーク・表示情報

包装への識別・認証マーク記載（【種類】認定機関）			
遺伝子組み換え表示有無	無	原料原産地表示有無	無
米トレサ法対象区分	対象外	産地情報伝達方法	
強調訴求注意コンタミ表示種別			
アレルゲンコンタミ注意喚起		表示有無	無
備考			

製造品質情報

規格書製造情報

製造工程	チョウザメの養殖→採卵→洗浄→塩蔵→金属探知器→缶詰→計量→低温加熱殺菌→冷却→箱詰め →出荷
------	---

金属探知器	使用有無	有	Fe(mm)	2.5	Sus(mm)	3
ウエイトチェッカー	使用有無	有	範囲(g)	50 ~ 51		
アレルギー物質のコンタミの可能性	有無	無	備考			
金属探知器の作動確認と頻度	製造ロット毎にテストピースを用いて検査。					
その他異物検出方法	目視検査					
包装前後の最終殺菌方法	低温殺菌					
最終殺菌後の冷却方法	-					

包材材質確認（【包材部位名】包材の材質記号／規格/重量（g））

【外箱】段ボール/100、【丸形の容器】ステンレス材/30

品質規格と管理基準（【検査項目】測定方法/検査頻度/管理基準/検査機関）

【一般生菌数】標準寒天平板培養法/入荷ロット毎/10,000以下/日本食品分析センター

品質保持剤・ガス置換封入（【品質保持剤の種類】/品質保持剤の名称）

封入の有無 無

添付ファイル