

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	ウルバーニ ヨーロッパ産 冷凍 ポルチーニ キューブ 1kg	メーカー名	ウルバーニ
フリガナ	ウルバーニ ヨーロッパ産 レイトゥ ポルチーニ キューブ 1kg	フリガナ	ウルバーニ
ブランド名	ウルバーニ	規格	1kg真空パック
食品情報コード	IM02972000178	区分	NB

基本情報

商品情報



賞味期限（製造日含め）	730日	規格単位	kg
期限表示有無	有	期限表示例	2021/04/22
製造日表示有無	無	製造日表示例	
保存温度帯	冷凍（-18℃以下）	発注単位	ケース
例外日付管理期間		製造日含め	

商品形態（風袋込み）								
	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	250	370	80	1000	1	800014660520		
バック								
ボール								
ケース	300	390	320	8000	8	4582498380162		
甲								

商品特徴	ヨーロッパ産ポルチーニ茸を2cm角のキューブ状にカットをしたものをイタリア国内で選別、パッキング、冷凍処理した商品です。1kgパックになっております。		
召し上がり方・利用方法	よく加熱してお使い下さい。		
使用・保管・廃棄上の注意	冷凍保管して下さい。一度解凍したものは再び冷凍できません。		
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
備考		PL加入有無	有

製造者名	URBANI TARTUFL s.r.l.		
担当者名			
住所	Strada Anatolia do Narco, 06040 Perugia(PG) Umbria, ITALY		
TEL	39-0743-613171	FAX	
備考		PL加入有無	有

工場名	Urbani Tartuffi		
担当者名			
住所	06040 Snt' anatolia di Narco 06040 (PG), Italy		
TEL	39-0743-613171	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
備考		PL加入有無	有

加工者名			
担当者名			
住所			
TEL		FAX	
備考		PL加入有無	

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	
品名	ヨーロッパ産冷凍ポルチーニ・キューブ	商品区分	冷凍食品	
原材料名	ポルチーニ茸			
内容量	1 k g			
賞味期限	欄外に記載			
保存方法	-18℃以下で保存			
調理方法	-			
使用上の注意	-			
原産国	-			
販売者	-			
製造者	-			
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	ブルガリア、ルーマニア、リトアニア、ポーランド			
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	冷凍ボルチーニ キューブ		栄養成分表示の有無	有		
分析単位	100gあたり		備考			
熱量(kcal)	26	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)	3.9	亜鉛(mg)	- αトコフェロール(mg)	-	葉酸(μg)	- 食塩相当量(g)
脂質(g)	0.7	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	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	有
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	収穫→選別→洗浄→検品→裁断加工→検品→パッキング→凍結→金属探知器→梱包→蔵置→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	無	範囲(g)			
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	真空包装前に全量確認					
その他異物検出方法	目視検査					
包装前後の最終殺菌方法						
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/300、【内袋】プラパック/24

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/年1回/1,000,000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

添付ファイル