

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 20g	メーカー名	キャビアインポート
フリガナ	イタリアン キャビア レジーナ アルジェント 20g	フリガナ	キャビアインポート
ブランド名	レジーナ	規格	20g
食品情報コード	IM02972000053	区分	PB

## 基本情報

## 商品情報



賞味期限（製造日含め）	120日	規格単位	瓶
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）

	幅/長辺(mm)	奥/短辺(mm)	高さ(mm)	重量(g)	入数	JANコード	ITFコード	JANコード無 GTINコード
ピース	58	58	30	20	1			
バック								
ボール								
ケース	300	230	190	240	12			
甲								

商品特徴 イタリア産シベリアアチョウザメ (Acipenser Baerii種) の卵巣を用いて生産されたキャビアです。パストライズ加工を行っております。塩分を3%と抑え、上品な味わいの仕上がりとなっております。

召し上がり方・利用方法 そのままお召し上がりください。

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	PL加入有無 有
備考			

製造者名	Caviar Import s.a.s		
担当者名	-		
住所	-		
TEL	-	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	PL加入有無 有
備考			

加工者名			
担当者名			
住所			
TEL		FAX	PL加入有無
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	 		
名称	魚卵加工品（キャビア）	商品区分	各種缶詰、ビン詰類
原材料名	チョウザメの卵（Acipenser baerii）、食塩		
内容量	20 g		
賞味期限	製造より120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	Caviar 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	-		
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	キャビア		栄養成分表示の有無	無	
分析単位	100gあたり		備考	成分表示貼付免除サイズのため	
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)
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→チョウザメの捕獲→採卵→洗浄→塩蔵→充填→計量→金属探知器→封蓋→低温殺菌→冷却→ラベリング→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)	20 ~ 21		
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））

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）	自社検査室の有無	無
--------------------------------------	----------	---

【一般生菌数】標準寒天平板培養法/年1回/10,000以下/日本食品分析センター、【大腸菌群】BGLB培地/年1回/陰性/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	
--------	--