

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 キアニーナ牛 テスティーナ フィレット	メーカー名	登馬商事株式会社
フリガナ	イタリアン キアニーニョ テスティーナ フィレット	フリガナ	トウマショウジ
ブランド名		規格	約1.5kg（不定貴）
食品情報コード	IM02972002246	区分	NB

基本情報

商品情報



賞味期限（製造日含め）	25日	規格単位	g
期限表示有無	有	期限表示例	13/09/2019
製造日表示有無	有	製造日表示例	19/08/2019
保存温度帯	冷蔵（4℃以下）	発注単位	パック
例外日付管理期間		製造日含め	

商品形態（風袋込み）							不定貴	
	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	210	150	50	1500	1	9002570012903		
バック								
ボール								
ケース	320	230	160					
甲								

商品特徴	イタリア・トスカーナ州で育てられる白牛、キアニーナ牛を使いやすいフィレ頭のバックにてお届けいたします。		
召し上がり方・利用方法	開封後、加熱しお召し上がりください。		
使用・保管・廃棄上の注意	開封後は速やかに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
備考			

製造者名	Centro Carni Company		
担当者名			
住所	Via S. Antonio, 80 - 35019 Tombolo (PD)		
TEL	390499470772	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	株式会社J Iファーム		
担当者名			
住所	東京都港区新橋3-9-10-204		
TEL		FAX	PL加入有無
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				No image			
名称	牛肉	商品区分	その他一般				
原材料名	牛肉（イタリア産）						
内容量	約1500g（不定費）						
賞味期限	13/09/2019						
保存方法	要冷蔵4℃以下						
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】 Centro Carni Company Via S. Antonio, 80 - 35019 Tombolo (PD)						
輸入者	株式会社 J I ファーム 東京都港区新橋3-9-10-204						
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	牛肉		栄養成分表示の有無	無	
分析単位	100gあたり		備考	成分値（目安）	
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)	18.5	亜鉛(mg)	- αトコフェロール(mg)	- 葉酸(μg)	- 食塩相当量(g)
脂質(g)	19.5	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)	0.3	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			
アレルギーコンタミ注意喚起		表示有無	無
備考			

製造品質情報

規格書製造情報

製造工程	屠さつ→カット→乾燥、熟成→カット→包装→金属探知機→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)	900 ~ 1300		
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	包装後に全量検品					
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））

【シュリンクフィルム】ポリエチレン/10

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
--------------------------------------	----------	---

【-】-/-/-/-

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