

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 | ドディ イタリア産 バルサミコ ブオン コンディメント 250ml | メーカー名 | ドディ |
| フリガナ | ドディ イタリア産 バルサミコ ブオン コンディメント 250ml | フリガナ | ドディ |
| ブランド名 | ドディ | 規格 | 250ml |
| 食品情報コード | IM02972001584 | 区分 | NB |

基本情報

商品情報



| | | | |
|-------------|-------|--------|------------|
| 賞味期限（製造日含め） | 3650日 | 規格単位 | g |
| 期限表示有無 | 有 | 期限表示例 | 2016-12-31 |
| 製造日表示有無 | | 製造日表示例 | |
| 保存温度帯 | 常温 | 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 | GTINコード |
|-----|----------|----------|--------|-------|----|--------------|--------|---------|
| ピース | 55 | 55 | 255 | 680 | 1 | 891574000172 | | |
| バック | | | | | | | | |
| ボール | | | | | | | | |
| ケース | 210 | 270 | 2925 | 8500 | 12 | | | |
| 甲 | | | | | | | | |

| | | | |
|------------------|---------------------------|--------|------|
| 商品特徴 | 約8年熟成したバルサミコ酢です。 | | |
| 召し上がり方・ 利用方法 | - | | |
| 使用・保管・ 廃棄上の注意 | 直射日光を避けて出来るだけ涼しい所に置いて下さい。 | | |
| 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 |
| 備考 | 1994年よりヨーロッパ食材の輸入業を手掛けてます。 | | |
| 製造者名 | Acetaia Dodi s.r.l | | |
| 担当者名 | | | |
| 住所 | Via Statutaria, 68 42015 Casalgrande Reggio Emilia | | |
| TEL | 39-0536-823680 | FAX | |
| 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 |
| 備考 | 1994年よりヨーロッパ食材の輸入業を手掛けてます。 | | |

| | | | |
|------|--|-----|--|
| 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 |
| 品名 | 醸造酢（ぶどう酢） | 商品区分 | |
| 原材料名 | ぶどう果汁、ぶどう酢 | | |
| 内容量 | 250ml | | |
| 賞味期限 | 2026-12-31 | | |
| 保存方法 | 直射日光を避けてできるだけ涼しい所に置いて下さい。 | | |
| 調理方法 | | | |
| 使用上の注意 | | | |
| 原産国 | イタリア | | |
| 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 | | | |
| 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 | 【酸度】6.0% | | |

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 | | | 栄養成分表示の有無 | | |
| 分析単位 | 100gあたり | | 備考 | | |
| 熱量(kcal) | 324 | 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) | 1.40 | 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 | 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) | 75 | 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 | | 原料原産地表示有無 |
| 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 | | |
| アレルギーコンタミ注意喚起 | | 表示有無 |
| 備考 | | 無 |

製造品質情報

規格書製造情報

| | |
|------|---------------------------------|
| 製造工程 | ぶどうの圧搾→濾過→加熱→静置→酢酸発酵→木樽に入れ熟成→瓶詰 |
|------|---------------------------------|

| | | | | | | |
|----------------------|------|---|--------|--|---------|--|
| 金属探知器 | 使用有無 | | Fe(mm) | | Sus(mm) | |
| ウエイトチェッカー | 使用有無 | | 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 | | | | | | |
| その他異物検出方法 | | | | | | |
| 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））

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

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 | |
|--|----------|--|

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

| |
|--|
| |
|--|