

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 マケドニア産 冷凍 ジロール茸 1 k g	メーカー名	ウルバーニ
フリガナ	ウルバーニ マケドニア産 レイトウ ジロールがけ 1kg	フリガナ	ウルバーニ
ブランド名	ウルバーニ	規格	約1kg真空パック
食品情報コード	IM02972002103	区分	NB

## 基本情報

## 商品情報



賞味期限（製造日含め）	540日	規格単位	kg
期限表示有無	有	期限表示例	9999/99/99
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	300	390	80	1000	1	8000146605611		
バック								
ボール								
ケース	300	390	320	6000	6			
甲								

商品特徴	ジロールホールの冷凍1KGパックです。		
召し上がり方・ 利用方法	冷蔵庫にて解凍しお召し上がりください。		
使用・保管・ 廃棄上の注意	解凍後は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	URBANI TARTUFL s.r.l.		
担当者名			
住所	Strada Anatolia do Narco, 06040 Perugia(PG) Umbria, ITALY		
TEL	0039-0743-613171	FAX	PL加入有無 有
備考			

工場名	URBANI TARTUFL s.r.l.		
担当者名			
住所	Strada Anatolia do Narco, 06040 Perugia(PG) Umbria, ITALY		
TEL	0039-0743-613171	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	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			
品名	ウルバーニ冷凍ジロール	商品区分	冷凍食品
原材料名	ジロール茸		
内容量	1 k g		
賞味期限	欄外に記載 記載例：2020/06/16		
保存方法	- 1 8℃以下で保存		
調理方法			
使用上の注意			
原産国	マケドニア		
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	マケドニア		
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	冷凍ジロールホール		栄養成分表示の有無	無	
分析単位	100gあたり		備考		
熱量(kcal)	11	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)	1.6	亜鉛(mg)	- αトコフェロール(mg)	- 葉酸(μg)	- 食塩相当量(g)
脂質(g)	0.5	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)	0.2	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	【記載なし】記載なし		
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	ジロール茸を採集→仕分け→洗浄→凍結→金属探知機→梱包→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)	1000 ~ 1050		
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						
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	無
--------------------------------------	----------	---

【一般生菌数】標準寒天平板培養法/年1回/-/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	
--------	--