

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	ムルジェッラ イタリア産 ブラッティーナ 120g	メーカー名	登馬商事株式会社
フリガナ	ムルジェッラ イタリア産 ブラッティーナ 120g	フリガナ	トウマショウジ
ブランド名	レ・キッケ・デル・カザーロ	規格	120g×30
食品情報コード	IM02972002079	区分	NB

## 基本情報

## 商品情報



賞味期限（製造日含め）	13日	規格単位	PC
期限表示有無	有	期限表示例	2019.08.25
製造日表示有無	無	製造日表示例	
保存温度帯	冷蔵（10℃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）							JANコード無	
	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	90	90	60	120	1			
パック								
ボール								
ケース	240	220	150	4000	30			
甲								

商品特徴	モッツァレラの生地を細かくして生クリームと合わせた「ストラッチャテッラ」を、薄く伸ばしたモッツァレラで包んだ、伝統的なプーリアのチーズです。		
召し上がり方・利用方法	オリーブオイル、黒コショウ、トマトなどと一緒に召し上がりください。		
使用・保管・廃棄上の注意	開封後は、なるべくお早めにお召し上がり下さい。		
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		PL加入有無	無

製造者名	CASEIFICIO PALAZZO S.P.A		
担当者名			
住所	via C. Contegiacomo, n.c. (Z.I)70017 Putignano(Bari)		
TEL	390804055612	FAX	390804055612
備考		PL加入有無	有

工場名	CASEIFICIO PALAZZO S.P.A		
担当者名			
住所	via C. Contegiacomo, n.c. (Z.I)70017 Putignano(Bari)		
TEL	390804055612	FAX	390804055612
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	株式会社カフォルムジャパン		
担当者名			
住所	東京都品川区二葉2-12-6		
TEL	03-6426-2356	FAX	
備考		PL加入有無	

加工者名	CASEIFICIO PALAZZO S.P.A		
担当者名			
住所	via C. Contegiacomo, n.c. (Z.I)70017 Putignano(Bari)		
TEL	390804055612	FAX	
備考		PL加入有無	有

## 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		<table border="1"> <tr><th colspan="2">イタリア産ブラッティーナ</th></tr> <tr><td>種類別</td><td>ナチュラルチーズ</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>牛乳、クリーム（乳製品）、食塩、乳酸菌</td></tr> <tr><td>添加物</td><td>レンネット</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>120g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>2018.07.29</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>10℃以下で保管してください</td></tr> <tr><td>原産国</td><td>イタリア</td></tr> <tr><td>輸入者</td><td>株式会社 CA' FORM JAPAN 東京都品川区二葉2-12-6</td></tr> </table>	イタリア産ブラッティーナ		種類別	ナチュラルチーズ	原材料名	牛乳、クリーム（乳製品）、食塩、乳酸菌	添加物	レンネット	内容量	120g	賞味期限	2018.07.29	保存方法	10℃以下で保管してください	原産国	イタリア	輸入者	株式会社 CA' FORM JAPAN 東京都品川区二葉2-12-6	No image
	イタリア産ブラッティーナ																				
種類別	ナチュラルチーズ																				
原材料名	牛乳、クリーム（乳製品）、食塩、乳酸菌																				
添加物	レンネット																				
内容量	120g																				
賞味期限	2018.07.29																				
保存方法	10℃以下で保管してください																				
原産国	イタリア																				
輸入者	株式会社 CA' FORM JAPAN 東京都品川区二葉2-12-6																				
種類別	ナチュラルチーズ	商品区分	乳・乳製品																		

種類別	ナチュラルチーズ	商品区分	乳・乳製品
原材料名	牛乳、クリーム（乳製品）、食塩、乳酸菌 【添加物】レンネット		
内容量	120g		
賞味期限	例：2019.08.26		
保存方法	10℃以下で保存		
調理方法			
使用上の注意			
原産国	イタリア		
販売者			
製造者			
輸入者	株式会社CA' FORM JAPAN 東京都品川区二葉2-12-6		
加工者	【加工所】CASEIFICIO PALAZZO S.P.A		
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	イタリア産ブラッティーナ 120g		栄養成分表示の有無	有	
分析単位	100gあたり		備考		
熱量(kcal)	217	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)	13	亜鉛(mg)	- αトコフェロール(mg)	- 葉酸(μg)	- 食塩相当量(g)
脂質(g)	18	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)	1.25	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）	【プラスチック製容器包装マーク】プラスチック容器包装リサイクル推進協議会		
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	【記載なし】記載なし		
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	牛乳を高温殺菌する→再度加熱しレンネットを加えて攪拌する→取り出したカードを練りこみモッツアレラを作る→モッツアレラの生地を細かく裂き、生クリームを加えてストラッチャテッラを作る→ストラッチャテッラをモッツアレラの生地で包み込み丸く成形する→冷却する→容器に1玉ずつ充填する→冷水を加える→閉蓋する→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) 125 ~ 130
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	無		
最終殺菌後の冷却方法	無		

## 包材材質確認（【包材部位名】包材の材質記号／規格/重量（g））

【カップ】プラパック/10、【外箱】段ボール/400

## 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

【依頼の都度】依頼の都度/依頼の都度/依頼の都度/依頼の都度

## 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