

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	ネーロ・ノービレ 国産 冷凍 サルシッチャ フィノッキオーナ 500g	メーカー名	登馬商事株式会社
フリガナ	ネーロ・ノービレ コクサン レイトゥ サルシッチャ フィノッキオーナ 500g	フリガナ	トウマシヨウジカブシキガイシャ
ブランド名	ネーロ・ノービレ	規格	500g
食品情報コード	IM02972000017	区分	NB

基本情報

商品情報



賞味期限（製造日含め）	365日	規格単位	PC
期限表示有無	有	期限表示例	20.12.31
製造日表示有無	無	製造日表示例	
保存温度帯	冷凍	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	200	150	30	500	1	4582498380254		
バック								
ボール								
ケース	4000	3000	2000	10000	1	4582498380254		
甲								

商品特徴 宮城県産の島豚KAZUGOROと純血パークシャー種で作ったフェネル入り生サルシッチャです。白豚を一切使用しておりません。16mmの粗挽きで仕上げており、通常のソーセージとは一線を画す味わいとなっております。

召し上がり方・利用方法 解凍後、加熱してお召し上がりください。

使用・保管・廃棄上の注意 開封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 なし

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	株式会社サイトウミート		
担当者名			
住所	神奈川県平塚市寺田縄235		
TEL	0463-31-2525	FAX	PL加入有無 有
備考			

工場名	株式会社サイトウミート		
担当者名			
住所	神奈川県平塚市寺田縄235		
TEL	0463-31-2525	FAX	
備考			

原料仕込から製品仕上げまでの所有日数・時間	2日 15時間	製造ロット(CS)	300	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			
担当者名			
住所			
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	味付食肉	商品区分	冷凍食品	
原材料名	豚肉（黒豚）、食塩、香辛料（黒胡椒、フェネルシード）			
内容量	500 g			
賞味期限	20.12.31			
保存方法	-18℃以下で保存して下さい。			
調理方法	-			
使用上の注意	-			
原産国	日本			
販売者	登馬商事株式会社 中央区日本橋小舟町3-2			
製造者	【製造所】株式会社サイトウミート			
輸入者				
加工者				
使用方法	開封後はお早めにお召し上がりください。			
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	【なし】なし			

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	国産 冷凍サルシッチャ フィノッキオーナ		栄養成分表示の有無	無		
分析単位	100gあたり		備考			
熱量(kcal)	279	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)	14	亜鉛(mg)	- αトコフェロール(mg)	-	葉酸(μg)	- 食塩相当量(g)
脂質(g)	24.4	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)	0.8	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			
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	原料肉を適当な大きさにカット→ひき肉にする→材料を全て合わせる→ミキシング→腸詰→計量→パッキング→冷凍→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)	500 ~ 510		
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））

【個包装】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