

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	サンジュリアーノ ピュア オリーブオイル 3L	メーカー名	ドメニコ・マンカ
フリガナ	サンジュリアーノ ピュア オリーブオイル 3L	フリガナ	ドメニコ・マンカ
ブランド名	サンジュリアーノ	規格	3L
食品情報コード	IM02972001007	区分	NB

基本情報

商品情報



賞味期限（製造日含め）	1095日	規格単位	9
期限表示有無	有	期限表示例	2022 09 23
製造日表示有無	無	製造日表示例	
保存温度帯	常温	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	150	120	205		1	8003710135095		
バック								
ボール								
ケース	310	260	220		4			
甲								

商品特徴	純粋なオリーブの風味が程よく香り、クルミオイルの様なまろやかな甘みを持っています。加熱調理用が主体ですが、濾過の際にエクストラヴァージンの割戻しが多く含まれているため、エクストラヴァージンオイルの代用としてご利用いただく事が可能な高品質ピュアオリーブオイルです。		
召し上がり方・利用方法	主に加熱調理用ですがエクストラヴァージンの代用としてもご利用頂けます。		
使用・保管・廃棄上の注意	直射日光を避け、常温で保管。開封後は可能な限り早めに使用。		
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	DOMENICO MANCA S.P.A		
担当者名			
住所	VIACARRABUFFASALGHEROSS07041 ITALY		
TEL	39-799-77215	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おります。		
加工者名			
担当者名			
住所			
TEL		FAX	
備考			

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	  		
品名	食用オリーブ油	商品区分	その他一般
原材料名	食用オリーブ油		
内容量	2748g (3,000ml)		
賞味期限	缶上部に記載		
保存方法	直射日光を避け、冷暗所/常温での保管。		
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】DOMENICO MANCA S.P.A		
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			

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	食用オリーブオイル		栄養成分表示の有無	無	
分析単位	100gあたり		備考		
熱量(kcal)	824	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)	0	亜鉛(mg)	- αトコフェロール(mg)	- 葉酸(μg)	- 食塩相当量(g)
脂質(g)	91.6	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	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	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	収穫→洗浄10→粉碎→圧縮し搾油（コールドプレス精製）0→フィルタリング（濾過）→脱酸、脱色、脱臭→エクストラヴァージンオイルとブレンド→ボトリング→梱包
------	---

金属探知器	使用有無	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））

【缶】金属/300					
-----------	--	--	--	--	--

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

添付ファイル