

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	スメラルダ イタリア産 ポツタルガ ディ ムジネ ホール	メーカー名	スメラルダ
フリガナ	スメラルダ イタリア産 ポツタルガ ディ ムジネ ホール	フリガナ	スメラルダ
ブランド名	スメラルダ	規格	100g~150g (約4kg)
食品情報コード	IM02972001645	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	2019.07.31
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	ケース
例外日付管理期間		製造日含め	

商品形態（風袋込み）							不定貴	
	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	270	120	25	125	1	26364704		
バック								
ボール								
ケース	240	310	240	4500	30			
甲								

商品特徴	南イタリア・サルデーニャ島で作られるボラのカラスミです。サルデーニャで2000年以上前から作られている伝統的な食材です。皮を剥き薄くスライスして食べる他、粉状に削ってパスタに和えて使います。		
召し上がり方・利用方法	皮を剥き薄くスライスして供する他、粉状に削ってパスタに和えて使います。		
使用・保管・廃棄上の注意	開封後は賞味期限の有無に関わらず、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 リブラビル1F		
TEL	03-5640-4026	FAX	03-5640-4032
備考	1992年よりヨーロッパ食材の輸入業を手掛けております。		

製造者名	Smeralda Srl.		
担当者名			
住所	Via Del Lavoro 8 09122 Cagliari Italy		
TEL	39070212099	FAX	390702128417
備考			

工場名	Smeralda Srl.		
担当者名			
住所	Via Del Lavoro 8 09122 Cagliari Italy		
TEL	39070212099	FAX	390702128417
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 リブラビル1F		
TEL	03-5640-4026	FAX	03-5640-4032
備考	1992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	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			
名称	魚卵成形加工品（からすみ）ボツタルガ・ムジネ・ホール	商品区分	その他一般
原材料名	魚卵（ぼら）、食塩		
内容量	不定貴		
賞味期限	2020.12.31		
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	登馬商事株式会社 東京都中央区日本橋小舟町3-2 03-5640-4026		
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	ポツタルガ ムジネ ホール				栄養成分表示の有無	有			
分析単位	100gあたり				備考	計算値			
熱量(kcal)	387	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)	41	亜鉛(mg)	-	αトコフェロール(mg)	-	葉酸(μg)	-	食塩相当量(g)	4.8
脂質(g)	25	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)	6.1	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	ボラを収穫→ボラより卵を取り出す→塩漬けをする→水にて洗浄→型押し→乾燥→金属探知機に通す→パッキング
------	---

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)	100 ~ 150		
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					
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））

【内装フィルム】ブラパック/4、【外箱】ダンボール/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）

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/300以下/食環境衛生研究所、【Ecoli】EC培地/年1回/陰性/食環境衛生研究所、【黄色ブドウ球菌】卵黄加マンニット食塩培地/年1回/陰性/食環境衛生研究所、【サルモネラ菌】（一般）BPW、RV、HTT、X-SAL培地/年1回/陰性/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）

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