

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】 原材料には、アレルギー表示推奨品目「アーモンド」は使用しておりません。

規格書商品名	ウルバーニ イタリア産 黒トリュフソース 500g	メーカー名	ウルバーニ
フリガナ	ウルバーニ イタリア産 黒トリュフソース 500g	フリガナ	ウルバーニ
ブランド名	ウルバーニ	規格	500gピン
食品情報コード	IM02972001469	区分	NB

基本情報

商品情報



賞味期限（製造日含め）	1460日	規格単位	g
期限表示有無	有	期限表示例	22.12.31（ピン側面に記載）
製造日表示有無		製造日表示例	
保存温度帯	常温	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	85	85	125	827	1	8000146034565		
バック								
ボール								
ケース	180	260	160	5100	6			
甲								

商品特徴	イタリア・ウンブリア州にあるトリュフ専門メーカー「ウルバーニ」社が手掛けるスマートトリュフ（Tuber Aestivum）を8%使用して作られたトリュフソースです。		
召し上がり方・利用方法	パスタやリゾット、各種肉料理のソースとしてご利用ください。		
使用・保管・廃棄上の注意	開封後は冷蔵にて保管し、賞味期限の有無に関わらずお早めにご使用下さい。		
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	PL加入有無 有
備考			

製造者名	URBANI TARTUFI 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			
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	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



No image

品名	トリュフソース	商品区分	各種缶詰、ビン詰類
原材料名	マッシュルーム、水、食用オリーブ油、サマートリュフ（Tuber Aestivum）、食塩、イカ墨、コーンスターチ、食物繊維、黒胡椒、にんにく【添加物】香料、ひまわりレシチン、pH調整剤（クエン酸）		
内容量	500 g		
賞味期限	ビン側面に記載（記載例：22.12.31）		
保存方法	常温		
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】URBANI TARTUFI s.r.l.		
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	ウルバーニ 黒トリュフソース			栄養成分表示の有無	有				
分析単位	100gあたり			備考					
熱量(kcal)	133	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)	3.2	亜鉛(mg)	-	αトコフェロール(mg)	-	葉酸(μg)	-	食塩相当量(g)	0.49
脂質(g)	12	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)	3.2	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	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	刻んだトリュフとマッシュルーム、調味料を入れ、混ぜる→充填→加熱処理→ラベリング
------	--

金属探知器	使用有無		Fe(mm)	2.5	Sus(mm)	3
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））

【ボトル】ガラス/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	無
-----------------------------------	-------	---

添付ファイル