

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	ウルバーニ イタリア産 フレッシュ 秋トリュフ	メーカー名	ウルバーニ
フリガナ	ウルバーニ イタリア産 フレッシュ 秋トリュフ	フリガナ	ウルバーニ
ブランド名	ウルバーニ	規格	約300g
食品情報コード	IM02972000390	区分	NB

## 基本情報

## 商品情報



期限設定無し		規格単位	g
期限表示有無	無	期限表示例	
製造日表示有無	無	製造日表示例	
保存温度帯	冷蔵	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）						不定貫	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	40	40	40	50	1			
バック								
ボール								
ケース								
甲								

商品特徴	主に10月初旬から12月中旬にかけて流通するイタリア産フレッシュ秋トリュフ(tuber uncinatum)です。毎週受注発注にて空輸入荷いたします。		
召し上がり方・利用方法	料理にスライスしてご提供下さい。		
使用・保管・廃棄上の注意	乾いた紙で包み、保管して下さい。賞味期限は設けておりませんが、概ね一週間前後です。		
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います。		

製造者名	Urbani Tartufi		
担当者名			
住所	54038 Massa Montignoso Via Vecchia Romana Est,66 Italy		
TEL	39-743-613171	FAX	
備考			

工場名	Urbani Tartufi		
担当者名			
住所	06040 Snt' anatolia di Narco(PG), Italy		
TEL	39743613171	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	イタリア産 フレッシュ秋トリュフ	商品区分	その他一般
原材料名	秋トリュフ (tuber uncinatum)		
内容量	約300g		
期限設定無し			
保存方法	冷蔵		
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		
輸入者	登馬商事株式会社 東京都中央区小舟町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	秋トリュフ		栄養成分表示の有無	無		
分析単位	100gあたり		備考			
熱量(kcal)	23	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)	2	亜鉛(mg)	- αトコフェロール(mg)	-	葉酸(μg)	- 食塩相当量(g)
脂質(g)	0.6	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)	8.2	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	フレッシュトリュフを仕入れ→選別→洗浄→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		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	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））

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