

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 黒トリュフ	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 黒トリュフ	フリガナ	ウルバーニ
ブランド名	URBANI	規格	約100g
食品情報コード	IM02972001928	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	
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	15	15	15	30	1			
バック	150	200	15	100				
ボール								
ケース								
甲								

商品特徴	イタリアトリュフ大手メーカーウルバーニ社より、イタリアのフレッシュトリュフを毎週空輸にて入荷しています。12月～翌2月が取扱期間となります。							
召し上がり方・利用方法	-							
使用・保管・廃棄上の注意	乾いた紙で保管して下さい。賞味期限は設けておりませんが、概ね1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	PL加入有無	有			
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	Urbani Tartuffi							
担当者名								
住所	Italy 54038 Massa Montignoso Via Vecchia Romana Est,66							
TEL	+39-7436-13171	FAX		PL加入有無	無			
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	PL加入有無	有			
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黒トリフ	商品区分	その他一般
原材料名	黒トリュフ (Tuber Melanosporum)		
内容量	約100g (不定費)		
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	登馬商事株式会社		
製造者	Urbani Tartuffi		
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	フレッシュ黒トリュフ		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			
アレルギーコンタミ注意喚起		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の仕入れ→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	有	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））

--	--

## 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

--	--

## 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

--	--