

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 サマートリュフ	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 サマートリュフ	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	IM02972000187	区分	NB

基本情報

商品情報



期限設定無し		規格単位	セット
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	パック
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	20	20	20	30	1			
パック	120	160	20	300				
ボール								
ケース								
甲								

商品特徴	中部イタリア・ウンブリア州の大手トリュフメーカーであるウルバーニ社から毎週1回空輸便で仕入れるフレッシュサマートリュフ（学術名：Tuber Aestivum）です。一般的に流通しているヨーロッパ産トリュフの中では最もリーズナブルな品種です。流通時期は5月から8月となっております。		
召し上がり方・利用方法	料理の仕上がりに薄くスライスしてかけて下さい。		
使用・保管・廃棄上の注意	使用開始後は乾いた紙で包み、冷蔵保存してください。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
備考	1992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	39-743-613171	FAX	
備考			

工場名	Urbani Tartuffi		
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	1992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サマートリュフ	商品区分	その他一般
原材料名	トリュフ (Tuber Aestivum)		
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			
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	イタリア産 フレッシュサマートリュフ		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の仕入れ→選別→洗浄→計量→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	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	有
--------------------------------------	----------	---

【一般生菌数】NaC17.5%加TSB、マンニト食塩卵黄寒天培地/年1回/陰性/自社ラボ

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	
--------	--