

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 白・黒トリュフチョコレート 100g入	メーカー名	ウルバーニ
フリガナ	ウルバーニ シロ・クロトリュフチョコレート 100g入り	フリガナ	ウルバーニ
ブランド名	ウルバーニ	規格	100g
食品情報コード	IM02972001098	区分	NB

基本情報

商品情報



消費期限（製造日含め）	365日	規格単位	g
期限表示有無		期限表示例	
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					1	8000146970412		
バック								
ボール								
ケース								
甲								

商品特徴	白・黒トリュフチョコレートの詰め合わせです。		
召し上がり方・利用方法	白・黒トリュフチョコレートの詰め合わせです。		
使用・保管・廃棄上の注意	涼しい所に保管して下さい。		
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	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。		

製造者名	Urbani Tartuffi		
担当者名			
住所	06040Sant' anatolia di Narco(PG), Italy		
TEL	39-743-613171	FAX	
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
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	
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 No image No image		
名称	チョコレート菓子	商品区分	
原材料名	白：砂糖、ココアバター、全乳粉、脱脂粉乳、乳化剤（大豆由来）、アロマ、ヘーゼルナッツ、白トリュフ(Tuber Magnatum Pico) 黒：砂糖、ココアペースト、ココアバター、乳化剤（大豆由来）、アロマ、ココアバター、全乳粉、脱脂粉乳、乳化剤（大豆由来）、ヘーゼルナッツ、ココアパウダー、黒トリュフ(Tuber Melanosporum Vitt)		
内容量	100g		
賞味期限	製造より1年		
保存方法	冷暗所にて保管		
調理方法			
使用上の注意			
原産国	イタリア		
販売者			
製造者	URBANI TARTUFL s.r.l.		
輸入者	登馬商事株式会社		
加工者	URBANI TARTUFL s.r.l.		
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			栄養成分表示の有無		
分析単位	100gあたり		備考		
熱量(kcal)	571	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)	7.8/8.4	亜鉛(mg)	- αトコフェロール(mg)	- 葉酸(μg)	- 食塩相当量(g) 0.48/0.81
脂質(g)	39/38	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)	47/42	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		原料原産地表示有無	
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	原材料の入荷→チョコレートを溶かす→原材料を混ぜる→生地を型に流し入れる→成形→ボール型に丸める→艶出し加工→冷却→パック詰め、梱包→出荷
------	---

金属探知器	使用有無		Fe(mm)		Sus(mm)	
ウエイトチェッカー	使用有無		範囲(g)			
アレルギ物質の 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

--