

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	サンジュリアーノ イタリア産 ヴェルメンティノ 白ワイン ヴィネガー 500ml	メーカー名	ドメニコ・マンカ
フリガナ	サンジュリアーノ イタリア産 ヴェルメンティノ 白ワインヴィネガー 500ml	フリガナ	ドメニコ・マンカ
ブランド名	サンジュリアーノ	規格	500ml
食品情報コード	IM02972001964	区分	NB

基本情報

商品情報



賞味期限（製造日含め）	1095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	65	65	265		1	0000000000		
バック								
ボール								
ケース	270	210	280		12	8003710405051		
甲								

商品特徴	イタリア、サルデーニャ島産の土着ブドウ品種ヴェルメンティーノを用いて作られたワインヴィネガーです。サンジュリアーノ・オリーブオイルの生産者であるドメニコマンカ社が作っています。		
召し上がり方・利用方法	サラダなどのドレッシングや各種料理にご利用ください。		
使用・保管・廃棄上の注意	直射日光を避け出来るだけ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います。		
製造者名	Domenico manca S.p.A		
担当者名			
住所	Via Carrabuffas P.O.Box 56 -07041 Alghero, Sassari, Italy		
TEL	39-799-77215	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	1992年よりヨーロッパ食材の輸入業を手掛けています。		

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
名称	ぶどう酢	商品区分	その他一般	
原材料名	ワイン 【添加物】酸化防止剤(亜硫酸塩)			
内容量	500ml			
賞味期限	キャップに記載			
保存方法	直射日光を避け常温保存			
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				
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	【酸度】7.3%			

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	白ワインヴィネガー		栄養成分表示の有無	有		
分析単位	100gあたり		備考			
熱量(kcal)	25	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)	0.01	亜鉛(mg)	- αトコフェロール(mg)	- 葉酸(μg)	- 食塩相当量(g)	0.02
脂質(g)	0	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)	0.5	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	白ワインを酢酸発酵→フィルタリング→木製の樽で熟成(約12ヶ月)→フィルタリング→瓶詰め→ラベリング→梱包
------	---

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）

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）

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

添付ファイル	
--------	--