

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 カノナウ 赤ワインヴィネガー 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 カノナウ 赤ワインヴィネガー - 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	IM02972001706	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	ml
期限表示有無	有	期限表示例	
製造日表示有無	無	製造日表示例	
保存温度帯	常温	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）

	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	8003710405051		
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カノナウ種赤ワインビネガーです。		
召し上がり方・ 利用方法	-		
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	-		
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います。		
加工者名			
担当者名			
住所			
TEL	FAX		
備考	PL加入有無		

加工者名			
担当者名			
住所			
TEL	FAX		
備考	PL加入有無		

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	赤ワイン 【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	直射日光を避け出来るだけ涼しい所に保管して下さい。			
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	Domenico manca S.p.A			
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】7.5%			

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	赤ワインヴィネガー		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)
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	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	赤ワインの発酵→濾過→フィルタリング→木製の樽で熟成(約12ヶ月)→マイクロフィルター→瓶詰め→梱包
------	--

金属探知器	使用有無	無	Fe(mm)		Sus(mm)	
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						
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	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