

作成日： 2015年3月31日

<商品規格書>

オーシャントレーダー株式会社

商品名	冷凍ウニ 100g	販売者	オーシャントレーダー株式会社		製造工程
規格	100g × 54	販売者住所	東京都中央区日本橋茅場町3-10-9		原料入荷
JANコード		製造者	MEGA PESCA. S.A.		↓ 殻割り
重量 (kg)	(1cs) 5.4	製造者住所	Tacna, PERU		↓ むき身作業
内容量 (g)	(1p) 100	品質に関する問い合わせ先	担当者	土屋 俊道	↓ 洗浄
外装サイズ (mm) / 材質	(単箱) 横485 × 縦360 × 高さ155 / ダンボール (1cs) 横 × 縦 × 高さ / ダンボール		TEL	03-3808-1641	
内装サイズ (mm) / 材質	(トレ) 横155 × 縦108 × 高さ30 / PP、PET		FAX	03-3808-1644	↓ 異物除去 (目視選別)
保管温度帯	-25℃以下	異物対策実施項目			↓ ミヨウバン水漬込み (ミヨウバン濃度0.02%)
物流温度帯	-18℃以下	金属探知器	有無	有	
賞味期限	製造日より冷凍で2年	X線探知器	有無	無	↓ 水切り
解凍後消費期限	5℃以下保存で3日間 (解凍日を含む)		メーカー名		
原材料名	配合率	メーカー/産地名	添加物	アレルギー	↓ グレード選別 盛り付け 異物除去 (目視)
うに	100	ペルー			
食塩	微量	チリ			↓ 計量 検品
ミヨウバン		チリ			
					↓ 金属探知器
					↓ 凍結 (プロトン凍結機)
					↓ 梱包
					↓ 保管 (-30℃)
栄養分析値 (100g中)	五訂から算出			微生物基準値	↓ 出荷
熱量 (Kcal)	120	一般細菌数	1万個以下		
水分 (g)	73.8	大腸菌群	陰性		
たんぱく質 (g)	16.0	黄色ブドウ球菌	陰性		
脂質 (g)	4.8	腸炎ビブリア	陰性		
炭水化物 (g)	3.3				
灰分 (g)	2.1				
ナトリウム (mg)	220				
塩分 (g)	0.6				
検査機関	日本冷凍食品検査協会				
検査方法	食品衛生検査指針				
商品画像					
					
					