

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 20g	販売者	オーシャントレーダー株式会社		製造工程
規格	20g × 115	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) 2.3	製造者住所	Tacna, PERU		↓ むき身作業
内容量 (g)	(1p) 20	品質に関する 問い合わせ先	担当者	土屋 俊道	↓ 洗淨
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100×縦63×高さ38/PP、PET	異物対策実施項目	FA X	03-3808-1644	↓ 異物除去 (目視選別)
保管温度帯	-25℃以下	金属探知器	有無	有	
物流温度帯	-18℃以下		Fe : mm	Sus : mm	↓ ミヨウバン水漬込み (ミヨウバン濃度0.02%)
賞味期限	製造日より冷凍で2年	X線探知器	有無	無	
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		↓ 水切り
原材料名	配合率	メーカー/産地名	添加物	アレルゲン	
うに	100	ペルー			↓ グレード選別 盛り付け 異物除去(目視)
食塩	微量	チリ			
ミヨウバン		チリ			↓ 計量 検品
					↓ 凍結 (プロトン凍結機)
					↓ 梱包
					↓ 保管 (-30℃)
					↓ 出荷
栄養分析値(100g中)	五訂から算出		微生物基準値		
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					