

商品管理カード

作成日

平成23年7月15日

商品名	規格	賞味期限	流通形態	保存方法
魚沼健康豚のカルビ(醤油ダレ)	200g	90日	冷凍	-18℃以下

商品特徴

魚沼健康豚のバラ肉を、化学調味料不使用のシンプルな醤油ダレとあわせました。シンプルなタレとあわせることで、豚肉の脂身の甘みを感じていただけます。豚肉の美味しさを前面に出した醤油ダレの豚カルビです。

召しあがり方

本品は、冷蔵庫にて解凍してから、ご利用ください。
フライパンに油をひき、強火で表と裏をひっくり返しなが焼いてください。
中まで完全に火を通したいときは少し火を弱めてゆっくりと焼いてください。

原材料配合表No.1

原材料名	配合%	商品名	産地	購入先	アレルギー記載	遺伝子組換え	包材への表示	備考	証明書
1 豚バラ肉			新潟県産	つなんポーク他	豚肉		○		有
2 醤油		醤油 特2	米国他	山崎醸造所			○	安息香酸Na、パラオキシ安息香酸使用不可	有
脱脂加工大豆			米国、インド		大豆	組換えなし(大豆)			
小麦			米国、カナダ		小麦				
食塩			日本		4.5				
水									
3 砂糖		ビート上白糖HO	国産	日本甜菜製糖株式会社			○	甜菜糖	有
4 米発酵調味料		みりんタイプ醗料理酒	国産他	白石カルシウム			○		有
米			日本		米				
米麴			日本		米				
酒精			特定不可			不分別(トウモロコシ)		トウモロコシ他由来	
糖類			米国			不分別(トウモロコシ)		トウモロコシ由来	
食塩			オーストラリア、メキシコ						
酸味料(乳酸)			日本					キャリーオーバー	
5 りんご		アップルクリーム	国産他	株式会社サンハック青森工場			○		有
りんご			日本		りんご		○		
異性化液糖			米国他			不分別(トウモロコシ) 組換えなし(馬鈴薯)			
クエン酸(無水)			コロンビア他			組換えなし(トウモロコシ)		キャリーオーバー	
ビタミンC			中国他			不分別(トウモロコシ)		キャリーオーバー	
水									
6 胡麻油		純正胡麻油	タイランド、カンボジア、モザンビーク	竹本油脂			○		有
7 ニンニク		青森産すりんにんにく	国産	カワダ食品			○		有
8 生姜		浅野 冷凍ジンジャーペースト	国産	株式会社あさの			○		有
9 ごま		竹本油脂<白> いりごま	中国主体	竹本油脂			○	残留農業不検出成績書有り	有
10 トウバンジャン		四川豆板醤(微粒)	国産他	有紀食品			○		有
唐辛子			日本						
空豆			カナダ						
食塩			日本						
酒精			米国			不分別(トウモロコシ)			

* 包材への表示について

○:包材への表示の必要有り

×:キャリーオーバーとして扱われる為、包材への表示の必要無し

魚沼健康豚のカルビ(醤油ダレ)

製造者	有限会社 まきば	TEL	025-779-2211
住所	新潟県南魚沼市雷土新田342-8	FAX	025-779-4595
リードタイム	7日間	その他	基本的には受注生産制

製造元		TEL	
住所		FAX	

自社品質基準		開発日	
項目	基準値	生産ロット(時間)	
一般細菌数	500万/g以下	生産ロット(日)	
大腸菌群	—	生産ロット(週)	
黄色ブドウ球菌	—	最小ロット	
サルモネラ	陰性	最大ロット	
検査の頻度	必要時		

	包材部位	包材材質	リサイクル区分	包材重量(g)	再生原料名	再生原料率(%)	品質保持剤
1	個包装	PE	プラスチック(その他)	5.00			封入なし
2	トレイ	PP	プラスチック(その他)	5.00			封入なし
3	ラベル	紙	紙	1.00			封入なし

商品サイズ	幅: 150 mm	奥行き: 250 mm	高さ: 20 mm	重量: 211 g
ケースサイズ(内寸)	幅: 300 mm	奥行き: 490 mm	高さ: 150 mm	重量: 540 g
入数	50 P	重量:	g	
金属探知機	有	Fe:φ 1.2mm/sus:φ 2.4mm	生産者責任賠償保険加入	有
			ウエイトチェッカー設定値	211g~221g

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム
360 Kcal	12.3 g	30.6 g	4.9 g	360 mg	236 mg
カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅
3 mg	15 mg	125 mg	0.6 mg	1.55 mg	0.04 mg
マンガン	レチノール	カロチン	レチノール当量	ビタミンD	ビタミンE
0.04 mg	8 μg	7 μg	9 μg	0.0 μg	0.6 mg
ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6	ビタミンB12
3.5 μg	0.45 mg	0.12 mg	3.90 mg	0.18 mg	0.33 μg
葉酸	パントテン酸	ビタミンC	飽和脂肪酸	一価脂肪酸	多価脂肪酸
4 μg	0.68 mg	3 mg	11.05 g	13.03 g	4.16 mg
コレステロール	食物繊維 水溶性	食物繊維 不溶性	食物繊維 総量	食塩相当量	水分
58.3 mg	0.0 g	0.0 g	0.0 g	1 g	50.5 g
灰分					
1.5 g					

魚沼健康豚のカルビ(醤油ダレ)

製造工程

原材料選定

製造工程は、
お問合せくださいませ。

一括表示

魚沼健康豚のカルビ(醤油ダレ)《召しあがり方》	
名称	味付豚肉
原材料名	豚バラ肉(新潟県産)、醤油、砂糖、米発酵調味料、りんご、ごま油、ニンニク、生姜、ごま、トウバンジャン、(原材料の一部に小麦を含む)
内容量	200g
賞味期限	枠外左上部に記載
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
製造者	有限会社 まきば 新潟県南魚沼市雷士新田342-8

本品は、冷蔵庫にて解凍してから、ご利用ください。
 ・フライパンに油をひき、強火で表と裏をひっくり返しから焼いてください。
 ・中まで完全に火を通した時は少し火を弱めてゆづりと焼いてください。
 《ご注意》
 ・あらかじめ味付処理しておりますので、十分に加熱してください。
 ・品質が劣化することがありますので再凍結は避けてください。

紙 ラベル 袋 トレー

形態写真



調理例写真

