

# 商品管理カード

作成日

平成23年7月17日

商品名	規格	賞味期限	流通形態	保存方法
赤飯おこわ(八海山伏流水炊き)	180g	90日	冷凍	-18℃以下

### 商品特徴

蒸し器で蒸すことで、もち米本来の粘りと甘みが出て、米一粒一粒がふっくらと仕上がっております。  
 噛めば噛むほどに、もち米のモチリとした食感と甘みという素材本来の味を実感することができます。  
 もち米の大様、こがねもちを新潟県産に限定。  
 水は、魚沼産コシヒカリの源である、八海山からの伏流水を使用いたしました。  
 具材は北海道産の小豆、調味料は米醗酵調味料のみ。  
 これらの素材の良さを最大限に引き出すのが、八海山の雪が解け地中を流れる伏流水。  
 魚沼産コシヒカリの源でもあるこの伏流水は、おこわの味を引き立てる最大の調味料です。

### 召しあがり方

本品を凍ったまま袋より取り出し、器に移し、フワッとラップをかけて電子レンジ(500W)で約2分45秒～3分間温めてください。

### 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		もち米	新潟県	細山商店他	米		○		有
2		小豆	北海道				○		有
3		米発酵調味料	<small>みりんタイプ 醗酵料理酒</small> 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 キャリーオーバー	
		糖類	米国			不分別(トウモロコシ)		トウモロコシ由来	
		食塩	<small>オーストラリア、メキシコ</small>						
		酸味料(乳酸)	日本					キャリーオーバー	

\* 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

## 赤飯おこわ(八海山伏流水炊き)

製造者	有限会社 まきば	TEL	025-779-2211
住所	新潟県南魚沼市浦佐5716-4	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	10万/g以下	生産ロット(日)
大腸菌群	陰性	生産ロット(週)
黄色ブドウ球菌	陰性	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、PA	プラスチック(その他)	5.00			封入なし
2	ラベル	紙	紙	1.00			封入なし

商品サイズ	幅: 150 mm	奥行き: 230 mm	高さ: 20 mm	重量: 186 g
ケースサイズ(内寸)	幅: 300 mm	奥行き: 490 mm	高さ: 200 mm	重量: 570 g
入数	60 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	186g~196g

栄養成分表(100g当り)					
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
187 Kcal	3.9 g	0.4 g	41.4 g	1 mg	88 mg
カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅
8 mg	14 mg	55 mg	0.4 mg	0.79 mg	0.13 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
0.36 mg	0 μg	0 μg	0 μg	0 μg	0.1 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
1.1 μg	0.05 mg	0.02 mg	0.2 mg	0.02 mg	0 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
10 μg	0.3 mg	0 mg	0.12 g	0.08 g	0.13 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
0 mg	0.1 g	1.8 g	1.9 g	0 g	53.8 g
灰分					
0.3 g					

## 赤飯おこわ(八海山伏流水炊き)

### 製造工程

#### 原材料選定

- ① 小豆 浸漬(一晚)(伏流水使用)→A
- ② A 加熱(煮る)→冷却(10℃、60分)→B
- ③ もち米 洗米(伏流水使用)→浸漬(一晚)(小豆の煮汁使用)→C
- ④ C ふかし(13分)(伏流水使用)→酒 混合→B 混合→型とり、計量→冷却(20℃、5分)→急速凍結(-25℃以下)→袋詰め→真空(シーラー)→目視検査→金属探知機(Fe:φ 1.2mm、Sus:φ 2.4mm)→ウエイトチェック→検品→箱詰め→出荷

### 一括表示

## 赤飯おこわ(八海山伏流水炊き)

#### 《召しあがり方》

●本品を凍ったまま袋より取り出し、器に移し、フワッとラップをかけて電子レンジ(500W)で約2分45秒～3分間温めてください。

#### 《ご注意》

▼熱くなっておりますので、取り扱いには充分ご注意ください。

▼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。

名称	おこわ
原材料名	もち米(新潟県産)、小豆、米発酵調味料
内容量	180g
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 魚沼炊飯 新潟県南魚沼市浦佐5716-4

プラ袋 紙ラベル

### 形態写真



### 調理例写真

