

商品管理カード

作成日 平成23年8月12日

商品名	規格	賞味期限	流通形態	保存方法
魚沼健康豚(越後魚沼三元豚) 生姜焼き用スライス	200g	90日	冷凍	-18℃以下

商品特徴

適度にサシが入った柔らかな食感とコクが特徴の肩ロース肉を3~4ミリの生姜焼き用の厚みにスライスしました。
 豪雪、名水竜ヶ窪、魚沼米の産地である高原地帯の、恵まれた大自然の環境の中で生産された豚肉です。
 一般養豚飼育期間より長い180~200日間、じっくりと時間をかけて肥育することで、成熟した肉質に仕上がります。
 独自に作った良質で高デンプンの飼料餌料(タピオカ中心にヨモギ海藻、活性炭混合)によりクセが無くライトな脂質とまるやかな味わいが特徴です。

召しあがり方

冷凍肉は、低温でゆっくりと解凍するのが原則です。
 冷凍肉を夕食の材料に利用する場合は、前日の夜か当日の朝のうちに冷蔵庫に移し、ゆっくり解凍してください。
 なるべく半解凍の状態、調理するのがおすすめです。
 半解凍状態なら肉汁も流出することがございません。

原材料配合表No.1

原材料名	配合%	商品名	産地	購入先	アレルゲン記載	遺伝子組換え	包材への表示	備考	証明書
1 豚肉(肩ロース)	100.0%		新潟県産	つなんポーク他	豚肉		○		有

* 包材への表示について
 ○:包材への表示の必要有り ×:キャリア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(越後魚沼三元豚) 生姜焼き用スライス

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、PA	プラスチック(その他)	7.00			封入なし
2	ラベル	ミラコート	紙	1.00			封入なし

商品サイズ	幅: 170 mm	奥行き: 250 mm	高さ: 20 mm	重量: 208 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	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	208g~218g

栄養価成分表(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
253 Kcal	17.1 g	19.2 g	0.1 g	54 mg	300 mg
カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅
4 mg	18 mg	160 mg	0.6 mg	2.7 mg	0.09 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
0.01 mg	6 μg	0 μg	6 μg	0.0 μg	0.4 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
2.0 μg	0.63 mg	0.23 mg	3.60 mg	0.28 mg	0.5 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
2 μg	1.18 mg	2 mg	6.93 g	8.25 g	1.76 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
69.0 mg	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.1 g	62.6 g
灰分					
1.0 g					

魚沼健康豚(越後魚沼三元豚) 生姜焼き用スライス

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

魚沼産健康豚

品名	生姜焼用スライス
原産地	新潟県魚沼産
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 新潟県南魚沼市雷土新田 342-8

【魚沼産健康豚の特徴】

《環境》

魚沼産コシヒカリが生まれる自然豊かな環境の中で健康に育てています。

《おいしさの秘密》

良質なデンプンを豊富に含んだ植物性原料100%のエサをあたえることで、臭みがなく、とてもやわらかな豚肉に仕上がります。

また、成熟した肉質にするため飼育期間を30日間のばし肥育しています。

魚沼産コシヒカリの源であるミネラル豊富な雪解け水。地中にしみたこの水を、井戸よりくみ上げ魚沼産健康豚の飲み水としてあたえております。



4 525521 070050



形態写真



調理例写真

