

商品規格書		作成年月日	H30.3.8	作成者	千葉 賢也	更新日①		更新日②	
商品コード		提出	会社名	住所		TEL	部署名	責任者	緊急連絡先
商品名		会社名	住所		TEL	責任者	緊急連絡先	営業許可	
旬のほや (冷凍)		株式会社 ヤマナカ	宮城県石巻市幸町1-38		0225-24-3373	吉田裕好	080-2809-9083	魚介類加工	33.8.31
JANコード		工場	住所		TEL	責任者	緊急連絡先	そうざい	36.8.31
4560336000861		本社工場	宮城県石巻市幸町1-38		0225-24-3373	吉田裕好	080-2809-9083	冷凍又は冷蔵業	36.8.31
規格		原料原産地	最終加工地	凍結前加熱の有無		加熱調理の必要性		流通温度帯	
250g	宮城県	宮城県	加熱していません		生で召し上がれます。		10℃以下		
荷姿	期限情報(保管)		保存温度帯	包材(内装)	長辺×短辺×高(mm)	包材(外装)	(長辺×短辺×高)mm		
10kg(250g×40p)	賞味・消費 製造日含め 365 日		-18℃以下	① PE	200×100	① P	440*300*200		
	期限情報(温度帯変更時)		保存温度帯	②		②			
	賞味・消費 解凍日含め 3 日		10℃以下	③		③			

原材料名(表示名)	原料原産地	配合比(%)	アレルゲン	遺伝子組換
ほや	宮城、三陸産	100.00		無
小計		100.00		
添加物名(表示名)	添加物物質名	配合比(%)	アレルゲン	用途名
小計		0.00		
合計		100		

一括表示	外装
	

添付シール・その他画像
 

商品特徴
三陸産の新鮮なほやを、水揚げ直後にむき加工しました。

製造工程表
水揚げ→工場搬入→サイズ選別→異物除去→剥き処理→滅菌海水洗浄→冷水洗浄→異物目視確認→計量→包装→冷凍→梱包→一時保管→出荷

召し上がり方
開封後は、そのまま生で召し上がることができます。

検査項目	基準値	基準のある添加物	基準値	商品検査		栄養成分(100gあたり) (分析)・計算	
				有・無	項目	数量	
				頻度	1回/ロット	エネルギー	30kcal
				一般性菌	1回/月	たんぱく質	5.0g
				大腸菌群	1回/月	脂質	0.8g
				腸炎ビブリオ	1回/月	炭水化物	0.8g
						食塩相当量	1.52g

使用・保管・廃棄上の注意
自然解凍をしてください。解凍後は、できるだけ早めに使い切ってください。