

商品カルテ

開発名	ペチュキムチ300g			賞味期限	61日間(D+60)				
内容量	300g	荷姿	6本×6b		包装形態	外箱:ダンボール、商品:PET			
J A N	4950539-100145			保存方法	10℃以下冷蔵保存				
規格	ケース	重量	15.0kg	縦	330mm	横	440mm	高	280mm
	ボール	重量	2.2kg	縦	210mm	横	310mm	高	85mm
	バラ	重量	360g	縦	105mm	横	105mm	高	80mm
原材料名	【主原料】	白菜							
	【漬け原材料】	唐辛子粉	玉ねぎ	にんにく	魚醤(イワシ塩辛)		食塩		
		砂糖	長ねぎ	もち米粉	しょうが				
【添加物】	L-グルタミン酸ナトリウム								
アレルギー原料	27品目該当原料無し								
GMO区分	対象外								
成分規格 (100g当り)	水分:89.9g		蛋白質:2.0g		脂質:0.4g		灰分:2.5g		
	炭水化物:5.2g		エネルギー:32kcal		ナトリウム:910mg		食塩相当量:2.3g		
商品特徴	<p>本場韓国で白菜と自然の薬味を贅沢に使用した乳酸発酵キムチ 原料:白菜はトレース管理が可能な圃場から安心して安全、美味しいもの仕入れています。 その他原料も韓国各地から厳選した食材を使用しています。 発酵:自然乳酸発酵を促すために、できるだけ天然の薬味を使用しています。 韓国伝統製法だから美味しい乳酸発酵食品ができあがります。 保存:製品は袋詰めした後一度マイナス2℃の予冷庫で芯まで冷やしこみます。 この手間こそが美味しいキムチを造るために欠かせない工程なんです。</p>								
製造工程	原料入庫・保管⇒白菜前処理工程(選別・カット)⇒振動式コンベアー移送⇒異物除去洗浄⇒ ⇒目視検査⇒塩漬⇒脱塩・異物除去洗浄⇒目視検査⇒脱水⇒薬味と塩漬白菜混合⇒ ⇒ボトル詰め(自動)⇒計量⇒金属検査⇒外部洗浄⇒キャップ装着⇒日付印字⇒日付目視検査⇒ ⇒X線異物検知⇒予冷(-2℃)⇒箱詰め⇒出荷								
製造工場	会社名 : 株式会社 モア 【MORE CO.,LTD.】 所在地 : 大韓民国 慶尚北道永川市道洞区域キル113 工場規模 : 敷地面積7,000坪、内冷蔵冷凍倉庫650坪 特徴 : HACCP取得工場で工程毎に品質基準を設け安定した品質を保持致します。								
商品写真	外箱_300g×6本×6b		商品_300g		一括表示				
					名 称 : はくさいキムチ(刻み) 原材料名 : 白菜、漬け原材料[唐辛子粉、玉ねぎ、にんにく、魚醤(イワシの塩辛)、食塩、砂糖、長ねぎ、もち米粉、しょうが]、調味料(アミノ酸) 内 容 量 : 300g 賞味期限 : ふた面に記載 保存方法 : 冷蔵庫(0℃~10℃)で保存してください。 原産国名 : 韓国 輸 入 者 : 株式会社 三輝 神奈川県川崎市川崎区大島上町18-3 電話044-355-2123				
輸入者 : 株式会社 三 輝					TEL 044-355-2123				
〒210-0836 神奈川県川崎市川崎区大島上町18-3					FAX 044-333-0511				