

商品カルテ

商品名	海老入り壺キムチ350g				JAN	4950539-100756			
内容量	350g	荷姿	(350g×6)×4		包装形態	内/外箱:ダンボール、商品:PET			
賞味期間	61日間(D+60)			保存方法	10℃以下冷蔵保存				
規格	ケース	重量	11,250g	縦	416mm	横	300mm	高	255mm
	ボール	重量	2,680g	縦	290mm	横	193mm	高	115mm
	バラ	重量	420g	縦	95mm	横	95mm	高	105mm
原材料名	【主原料他】	白菜	にら	玉ねぎ	干しエビ				
	【漬け原材料】	唐辛子	にんにく	もち米粉	魚醤(イワシ)		にんじん		
		砂糖	食塩	長ねぎ	アミ塩辛		しょうが		
【添加物】	L-グルタミン酸ナトリウム								
アレルゲン原料	「えび」：干しエビ、アミ塩辛								
GMO区分	対象外								
成分規格 (100g当り)	水分:84.4g		蛋白質:3.0g		脂質:0.5g		灰分:3.2g		
	炭水化物:8.9g		エネルギー:52Kcal		ナトリウム:1100mg		食塩相当量:2.7g		
商品特徴	<p>海老入り壺キムチ・究極手作り四層仕込みのこだわりポイント</p> <p>原料:美味しい食べ物を作る共通のコツは、最高の原料を吟味して贅沢に使うこと。 海老とキムチの絶妙なハーモニーが壺キムチの味を一段と引き立てます。</p> <p>手作り:キムチの上に海老をのせて、美味しく乳酸発酵をさせるため白菜の葉を1枚かぶせ、更に薬念醬をのせ空気を遮断しました。(韓国キムチ漬け製法)</p> <p>容器:美味しく乳酸発酵させるためボトルに詰めたキムチの中の空気を脱気しなければなりません。そのため脱気に最適な壺型容器を使用しました。</p>								
製造工程	<p>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⇒塩漬け⇒脱塩・異物除去洗浄⇒目視検査⇒脱水⇒薬味と塩漬け白菜混合⇒ボトル充填(手作業:海老・白菜の葉・薬味充填)⇒計量⇒キャッピング⇒金属検査(X線)⇒シュリンク包装⇒ラベル添付・日付印字⇒予冷⇒箱詰め梱包⇒出荷</p>								
製造工場	<p>HACCP認証取得工場</p> <p>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：工場はHACCP取得。清潔区・準清潔区・汚染区を完全に区分けしています。汚染区から再入場の際にはエアシャワー通過、手洗い、長靴消毒を実施。</p>								
商品写真					 <p>ケース写真(4ボール24入)</p>  <p>ボール写真(6入)</p>				
<p>株式会社 三 輝 〒210-0836 神奈川県川崎市川崎区大島上町18-3 TEL 044-355-2123 FAX 044-333-0511</p>									