

商品カルテ

商品名	乳酸発酵キムチ70g				JAN	4950539-100374			
内容量	70g	荷姿	70g×72		包装形態	内/外箱:ダンボール、商品:PP			
賞味期間	46日間(D+45)			保存方法	10℃以下冷蔵保存				
規格	ケース	重量	11,800g	縦	530mm	横	370mm	高	140mm
	ボール	重量		縦		横		高	
	バラ	重量	84g	縦	95mm	横	95mm	高	35mm
原材料名	【主原料】	白菜							
	【漬け原材料】	ぶどう糖果糖液糖	玉ねぎ	にら	にんにく	唐辛子粉			
		もち米粉	魚醤	砂糖	にんじん	食塩			
		昆布だし	青陽唐辛子	長ねぎ	醸造酢	しょうが			
		アミの塩辛							
【添加物】	L-グルタミン酸ナトリウム	キサンタンガム							
成分規格 (70g当り)	エネルギー:32Kcal		蛋白質:1.4g		脂質:0.2g		炭水化物:7.7g		
	ナトリウム:560mg		食塩相当量:1.4g						
商品特徴	<p style="text-align: center; color: red;">少量で「おいしい」キムチを食べたい人が、ごはんにのせたり、納豆にまぜたり、本格的な味と食べやすさを提案。</p> <p>特徴①:8種類の野菜と2種類のチョッカル(魚醤:いわし、アミエビの塩辛)を使用。 特徴②:細切りカットで食べやすく、納豆や丼物に混ぜ易い。食材として使い易い。 特徴③:薬念を増量し本格的な辛さとマイルドな酸味の進行を実現。 特徴④:伝統的な自然乳酸発酵食品。 特徴⑤:白菜は韓国農家と契約した白菜を使用。</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⇒塩漬け⇒脱塩・異物除去洗浄⇒ ⇒サイズカット⇒目視検査⇒脱水⇒薬味と塩漬け白菜混合⇒カップ充填⇒ ⇒計量⇒金属検査⇒自動シーリング機⇒日付印字⇒製品検査⇒x線異物検知器⇒ ⇒予冷⇒箱詰め梱包⇒出荷								
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。 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	外箱(ケース) 70g×72		商品①_70g			商品②_70g_個包装一括表示			
						 <p style="text-align: center;">(2015年4月パッケージ変更)</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		