



商品名	サンキの冷凍キムチ	保存温度帯	冷凍
内容量	500g	賞味期限	冷凍365日
荷姿(入数)	ケース(24入)	外箱包材情報	ダンボール
JANコード	4950539110069	単品包材情報	PA+PE
製造工場	株式会社モア 韓国慶尚北道永川市道洞区域キル113 韓国政府認証HACCP取得工場(2008年12月～)		

商品形態

	幅/長辺(mm)	奥/短辺(mm)	高さ(mm)	重量(g)	入数
単品	300	200	10	515	1
ボール	—	—	—	—	—
ケース	420	320	175	13,500	24
甲	—	—	—	—	—

原材料情報

原材料名	白菜 魚醤(カタクチイワシ)	唐辛子粉 長ねぎ	にんにく 食塩	玉ねぎ しょうが	砂糖
	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	—
添加物名	調味料(アミノ酸)	増粘剤(キサンタンガム)	—	—	—
	—	—	—	—	—
アレルギー物質 (27品目)	えび	かに	小麦	そば	卵
	乳	落花生	あわび	いか	いくら
	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ
	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも
りんご	ゼラチン	—	—	—	該当無し

栄養成分情報

※100g当たり 計算値

表示の有無	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
有	41	1.6	0.3	7.9	1.3

商品特徴

- ①長い間、外食企業様にご支持いただく白菜キムチを冷凍しました。
- ②解凍後、すぐに使用いただけます。(冷蔵解凍をオススメします)
- ③解凍後の離水を改善いたしました。
- ④白菜の食感や美味しさもグレードアップしています。

製造工程

原料入庫→原料予冷保管→白菜前処理工程(芯取/半切/選別)→振動コンベア移送→1次洗浄→1次目視検査→塩漬け→2次洗浄→サイズカット→2次目視検査→脱水→仕掛品検査→塩漬け白菜と薬味混合→計量→充填→シーリング→金属混入検査(金探Fe φ 2.5, Sus φ 3.5mm)→(X線Fe, Sus φ 1.5mm)→予冷→梱包→移送→冷凍→出荷

商品写真

包材画像①



包材画像②



包材画像③

