

商品カルテ

商品名		カクテキ500g				JAN		4950539-120273			
内容量		500g	荷姿	(500g×12)×2b		包装形態	外箱:ダンボール、商品:PET				
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	15,130g		縦	433mm	横	323mm	高	260mm	
	ボール	重量	7,545g		縦	433mm	横	323mm	高	130mm	
	バラ	重量	580g		縦	105mm	横	105mm	高	100mm	
原材料名	【主原料】	大根									
	【漬け原材料】	唐辛子	にんにく		もち米粉		砂糖		玉ねぎ		
		食塩	魚醤		にら		醸造酢		しょうが		
【添加物】	レ-グルタミン酸ナトリウム	キシランガム									
アレルギー原料	27品目特定原材料において該当なし										
成分規格 (100g当り)	水分:87.8g		蛋白質:1.7g			脂質:0.3g			灰分:2.8g		
	炭水化物:7.4g		エネルギー:31Kcal			ナトリウム:870mg			食塩相当量:2.2g		
商品特徴	<p>キムチに合う韓国特有の大根を丁寧に漬け込みました。</p> <p>原料:厳選した韓国大根を使用。日本大根よりも水分が低く繊維質が豊富でキムチに適しています。 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。</p> <p>薬念:韓国のキムチの薬味は唐辛子をベースに多くの野菜から作られています。粘度の高い練り状の薬念(ヤンニョン:薬味)が味の決め手です。</p> <p>保存:製品はボトル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作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⇒洗浄⇒サイズカット⇒塩漬け⇒洗浄⇒目視検査⇒脱水⇒ ⇒薬味と塩漬け大根混合⇒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: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。										
商品写真	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> ケース写真(12×2b) </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>										
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			