


# 商品カルテ

商品名	サンキ手造りキムチ(ホール)500g				JAN	-				
内容量	500g	荷姿	500g×20		包装形態	内/外箱:ダンボール、商品:NY+PE				
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	12,000g		縦	355mm	横	355mm	高	175mm
	バラ	重量	540g		縦	225mm	横	170mm	高	35mm
原材料名	【主原料他】	白菜	大根							
	【漬け原材料】	唐辛子	玉ねぎ	にんにく	砂糖	魚醤(イワシの塩辛)				
		食塩	長ねぎ	もち米粉	にら	生姜				
【添加物】	L-グルタミン酸ナトリウム									
アレルギー原料	表示義務7品目:該当無し、表示推奨18品目:該当無し、その他【米(もち米粉)】は使用あり									
GMO区分	対象外									
成分規格 (100g当り)	水分:85.1g		蛋白質:2.8g		脂質:0.7g		灰分:3.0g			
	炭水化物:8.4g		エネルギー:51Kcal		ナトリウム:924mg		食塩相当量:2.35g			
商品特徴	<p><b>韓国で白菜の葉1枚1枚に手作業で薬味をすり込んだ、伝統的白菜キムチ。</b></p> <p>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>手作り:韓国乳酸発酵キムチの伝統的な手法である白菜の1枚ごとに薬味をすり込んで丁寧仕上げています。</p> <p>保存:製品は袋詰めした後に一度マイナス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)⇒1次洗浄⇒塩漬け⇒2次洗浄⇒脱水⇒目視検査⇒ ⇒薬味と塩漬け白菜混合⇒充填包装⇒計量⇒X線異物検知器通過⇒予冷⇒梱包⇒出荷									
製造工場	<p>会社名 : 株式会社モア【MORE CO.,LTD.】</p> <p>所在地 : 大韓民国 慶尚北道永川市道洞区域キル113</p> <p>工場規模 : 敷地面積7,000坪、内冷蔵冷凍倉庫650坪</p> <p>特徴 : 工場は清潔区・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	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">ケース写真(20入)</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								