

	商品名	ペチュキムチホール500g	保存温度帯	冷蔵
	内容量	500g	賞味期限	D+45
	荷姿(入数)	単箱 20袋入	外箱包材情報	ダンボール
	JANコード	4950539120921	単品包材情報	ビニール袋(NY+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	225	170	35	540	1
ボール	-	-	-	-	-
ケース	355	355	175	12,000	20
甲	-	-	-	-	-

原材料情報

原材料名	白菜	大根	唐辛子粉	玉ねぎ	にんにく
	砂糖	魚醬(イワシの塩辛)	食塩	長ねぎ	もち米粉
	にら	しょうが	-	-	-
	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
添加物名	L-グルタミン酸ナトリウム	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
アレルギー物質 (28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	アーモンド	該当なし	

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	43	2.1	0.4	7.7	2.1

商品特徴

- ①トレース管理した厳選原料を使用しています。
- ②古来から伝わる白菜のは1枚1枚丁寧に薬味(ヤンニョム)を塗り込んでつくります。
- ③植物性乳酸発酵キムチ。
- ④製造から日本国内倉庫まで一貫した低温管理(-2℃)で熟成させています。

製造工程

原料入庫→予冷保管→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→仕掛品検査→塩漬け白菜と薬味混合→充填→計量→X線異物検知(Fe、Susφ1.5mm)→
予冷→梱包→出荷

商品写真

包材画像①



包材画像②



包材画像③

