

商品カルテ

商品名	ペチュカットキムチ1kg				JAN	—				
内容量	1kg	荷姿	1kg×6×2		包装形態	内/外箱:ダンボール、商品: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	13,300g	縦	275mm	横	340mm	高	270mm	
	ボール	重量	6,600g	縦	275mm	横	340mm	高	135mm	
	バラ	重量	1,040g	縦	160mm	横	210mm	高	40mm	
原材料名	【主原料】	白菜								
	【漬け原材料】	唐辛子	玉ねぎ	にんにく	魚醤(イワシの塩辛)		食塩			
		砂糖	長ねぎ	もち米粉	生姜					
【添加物】	L-グルタミン酸ナトリウム									
アレルギー原料	27品目該当無し									
成分規格 (100g当り)	水分:87.8g		蛋白質:1.9g		脂質:0.3g		灰分:2.5g			
	炭水化物:8.0g		エネルギー:42Kcal		ナトリウム:880mg		食塩相当量:2.2g			
商品特徴	<p style="color: red; font-weight: bold;">本場韓国で白菜と自然の薬味を贅沢に使用した乳酸発酵キムチ</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>発酵:自然乳酸発酵を促すために、できるだけ天然の薬味を使用しています。 韓国伝統製法だから美味しい乳酸発酵食品ができあがります。</p> <p>保存:製品は袋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⇒白菜前処理工程(選別・カット)⇒振動式コンベア移送⇒異物除去洗浄⇒ ⇒目視検査⇒塩漬⇒脱塩・異物除去洗浄⇒目視検査⇒脱水⇒薬味と塩漬白菜混合⇒ ⇒計量・袋詰め⇒金属検査(x線検査)⇒予冷⇒箱詰め⇒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。</p>									
商品写真										
					<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">ケース写真(2ボール12入)</div>					
										
					<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">ボール写真(6入)</div>					
<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</p> <p>TEL 044-355-2123 FAX 044-333-0511</p>										