




商 品 カ ル テ

商品名	ペチュホールキムチ3kg(ケース12kg)				JAN	-				
内容量	3kg	荷姿	3kg×2×2	包装形態	外箱:ダンボール、商品:NY+PE					
賞味期間	冷蔵46日間(D+45)				保存方法	冷蔵(0℃~10℃)				
規 格	ケース(甲)	重量	13.2kg	縦	270mm	横	335mm	高	270mm	
	ボール	重量	6.6kg	縦	270mm	横	335mm	高	135mm	
	バラ	重量	3050g	縦	150mm	横	255mm	高	120mm	
原材料名	【主原料：野菜】	白菜	大根							
	【副原料：薬念】	とうがらし	砂糖	食塩	魚醤(いわしの塩辛)	にんにく				
		玉ねぎ	もち米粉	長ねぎ	しょうが					
	【添加物】	L-グルタミン酸ナトリウム								
アレルギー原料	該当なし									
GMO区分	該当なし									
成分規格 (100g当り)	エネルギー:42kcal		蛋白質:1.9g		脂質:0.3g		炭水化物:8.0g			
	ナトリウム:880mg						食塩相当量:2.89g			
商品特徴	<p style="color: red;">韓国原料を使用した本場白菜キムチ。</p> <p style="color: red;">製造方法は古来から伝わるキムチ薬念(ヤンニョム)を白菜の葉一枚いちまい丁寧にすり込み低温で熟成発酵させています。</p> <p>原 料: 全て韓国産の厳選した野菜を使用しています。</p> <p>工 場: HACCPを取得。工程毎に品質基準を設け安定した品質を保持致します。</p>									
製造工程	<p>原料入庫・保管⇒白菜前処理工程(選別・芯取り・サイズカット)⇒振動式コンベア一移送⇒ ⇒1次洗浄:異物除去⇒1次目視検査⇒塩漬け⇒2次洗浄:脱塩・異物除去洗浄⇒ ⇒2次目視検査⇒自然脱水⇒薬味と塩漬け白菜混⇒計量・袋詰め(2重袋)⇒金属検査 (X線検査/Fe・Susφ 1.2mm)⇒予冷(-2℃)⇒箱詰め⇒出荷</p>									
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 : 2008年12月 HACCP取得</p> <p style="text-align: center;">2011年 5月 輸入食品等事前認証制度認証(日本厚生労働省)</p>									
商品写真	外箱_3kg×2×2(12kg)		商品_3kg			外箱_一括表示				
										

株式会社 三 輝

TEL 044-355-2123

<http://www.sanki-jn.co.jp>

〒210-0836 神奈川県川崎市川崎区大島上町18-3 FAX 044-333-0511