

# 商品カルテ

商品名	キムチ入ウィンナー			JANコード	4950539185012
内容量	600g	荷姿	(20g×30本)×20P	包装形態	ダンボール
賞味期間	冷凍1年間		保存方法	冷凍保存(解凍後冷蔵保存(10℃以下)で7日間)	
規格 (風袋込み)	ケース	12350g	縦300mm	横350mm	高さ200mm
	1パック	620g	200mm×280mm		
原材料	原材料名	配合比(kg)	(%)	アレルゲン	
	ピクニックショルダー	45.000	30.54	豚肉(アメリカ、カナダ、メキシコ、デンマーク)	
	豚調整肉	40.000	27.15	豚肉(アメリカ、カナダ、デンマーク)	
	豚脂肪	12.000	8.14	豚肉(日本)	
	水	18.400	12.48		
	食塩	0.864	0.59		
	発色剤	0.144	0.10	:	
	砂糖	0.900	0.61		
	リン酸塩(Na)	0.350	0.24	:	
	調味料(アミノ酸等)	0.884	0.60	:	
	たん白加水分解物	0.480	0.33	豚肉	
	粉末卵白	0.480	0.33	卵	
	加工でん粉	4.000	2.71		
	香辛料(ニンニクピュレ)	0.192	0.13		
	生キムチ	20.000	13.57		
	香辛料(キムチパウダー)	3.000	2.04	乳、大豆	
	香辛料(唐辛子)	0.300	0.20		
アクトハ-TG-S(非表示)	0.350	0.24			
	147.344	100.00			

## 製造工程

原料受入 → 原料解凍 → 原料検品・処理 → カット・ミキシング → ケーシング充填 → 熱処理(中心温度73℃) → 冷却(10℃以下) → ねじり部切断 → 計量・検品 → 袋入れ・真空包装 → 二次殺菌(90℃10分) → 冷却(10℃以下) → 金属探知機 → X線異物検査機 → 急速凍結(-30℃以下) → 箱詰め → 保管(-18℃以下) → 出荷

## 製品写真



## 製品検査

E.coil	陰性
黄色ブドウ球菌	1000個/g以下
サルモネラ属菌	陰性
腸炎ビブリオ	-
栄養分析	
水分	59.8g/100g
たんぱく質	13.5g/100g
脂質	17.3g/100g
灰分	3.0g/100g
炭水化物	6.4g/100g
エネルギー	243kcal/100g
ナトリウム	954mg/100g
食塩相当量	2.2g/100g

株式会社 三 輝

〒210-0836 川崎市川崎区大島上町 18-3

TEL 044-355-2123

Fax 044-333-0511