

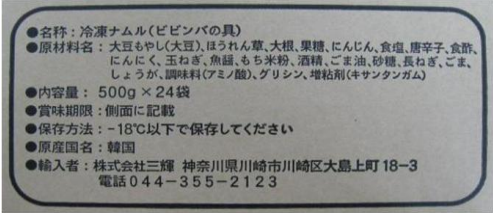


商 品 カ ル テ

商品名	韓国ビビンバの具500g				JAN	4950539-309838			
内容量	500g	荷姿	24入	包装形態	外箱:ダンボール、商品:NY+PE				
賞味期間	冷凍1年、解凍開封後冷蔵7日間			保存方法	マイナス18℃以下で保存願います				
規 格	ケース	重量	12.8kg	縦	380mm	横	480mm	高	130mm
	ボール	重量	-	縦	-	横	-	高	-
	バラ	重量	510g	縦	260mm	横	200mm	高	20mm
原材料名	【主原料：野菜】	大豆もやし	ほうれん草	大根	にんじん				
	【副原料：薬念ソース】	果糖	食塩	唐辛子	食酢				
		玉ねぎ	魚醤	もち米粉	酒精				
		砂糖	長ねぎ	ごま	しょうが				
【添加物】	レグルタミン酸ナトリウム	グリシン	キサンタンガム						
アレルギー原料	義務7品目：該当なし／推奨20品目：大豆(大豆もやし)、ごま(ごま)								
GMO区分	大豆もやし:大豆(遺伝子組み換えでない)、果糖:トウモロコシ(遺伝子組み換えでない)								
成分規格 (100g当り)	水分:82.6g		蛋白質:4.1g		脂質:1.5g		灰分:3.1g		
	炭水化物:8.7g		エネルギー:65Kcal		ナトリウム:1140mg		食塩相当量:2.89g		
商品特徴	<p style="color: red;">ビビンバの故郷本場韓国の野菜と薬念(ヤンニョン)を使用したミックスナムル。 伝統的な薬念を絡めてあり、流水解凍後すぐに召し上がれる本格的な韓国産ナムルです。 ビビンバの具材として、また御つまみ等としても簡単にご使用頂けます。</p> <p>原 料: 全て韓国産の厳選した野菜を使用しています。 工 場: 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>【野菜前処理】 原料入荷⇒原料保管⇒野菜前処理(大根、にんじん皮むき、ほうれん草の根除去)⇒ ⇒洗浄(オーバーフロー洗浄)⇒目視異物選別⇒野菜カット(大根、にんじん、長ねぎ)⇒ ⇒煮沸(豆もやし・ほうれん草)・冷却⇒脱水⇒野菜計量⇒野菜混合</p> <p>【薬念ソース製造】 副材料入庫・検査⇒計量⇒攪拌(20分)⇒官能検査</p> <p>【最終加工】 袋充填(混合した野菜と薬念ソース)⇒重量検査⇒シーリング包装⇒金属混入検査(Fe2.0, Sus 4.0)⇒煮沸殺菌・冷却⇒個包装⇒日付印字⇒冷凍(-38℃)⇒梱包⇒冷凍保管(-18℃)⇒出庫</p>								
製造工場	会社名 : 株式会社 モア 【MORE CO.,LTD.】 所在地 : 大韓民国 慶尚北道永川市道洞区域キル113 工場規模 : ナムル工場床面積約770坪(冷凍・冷蔵倉庫約140坪) 特 徴 : HACCPを取得した衛生的な冷凍ナムル工場です。								
商品写真	外箱_500g×24袋		商品_500g			外箱_一括表示			
									

株式会社 三 輝

TEL 044-355-2123

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