

商品規格書

作成日	2023/4/20	作成者	中田 雅博
-----	-----------	-----	-------

品名	国産たけのこ水煮短冊		本会品名	
正味重量又は固形量	1000	g	総量(固形量+溶液)	1100 g
容量規格商品の容量	cc			
銘柄		入数	10PC入/箱	1kg・1袋の個数
本				
販売者	社名 株式会社ニッショ-		担当者	中田雅博
	住所 香川県観音寺市植田町1005-1		e-mail	yn-nakata411@eagle.ocn.ne.jp
	電話番号 0897-23-2353			

栄養成分 成績 績		
(実測値又は日本食品標準成分表8訂計算値を記入)		
	実測値	計算値
エネルギー		22;Kcal
水分		92.8;g
たんぱく質		2.7;g
脂質		0.2;g
炭水化物		4;g
灰分		0.3;g
ナトリウム		3;mg
カリウム		77;mg
カルシウム		19;mg
マグネシウム		4;mg
リン		38;mg
鉄		0.3;mg
亜鉛		0.4;mg
レチノール		0;μg
β-カロテン当量		0;μg
レチノール当量		0;μg
ビタミン B1		0.01;mg
ビタミン B2		0.04;mg
ビタミン C		0;mg
食物繊維総量		2.3;g
(うち水溶性)		0.5;g
(うち不溶性)		1.8;g
食塩相当量		0;g
廃棄率		0;%

アレルギー表示			
アレルギー物質名		由来原材料名	
特定8品目	その他20品目		
1	無	無	※1 (コンタミ等) 無
2			
3			
4			

※1 ●印は、加工助剤・コンタミ・キャリアオーバー等に由来するアレルギー物質名とその由来原材料名

細菌検査		保存条件	
一般細菌数	300個/g以下	保存形態	常温
大腸菌群	陰性	保存温度	℃
		賞味期間	6ヶ月
		消費期限	

商品説明

福岡県産野幼竹を特殊な製法でめんま加工し、水煮後短冊に仕上げました。
短冊の規格は幅約10mm 厚さ2から3mm 長さ3から5cmです。
※筍に付着している白いものは、筍の由来成分チロシン(アミノ酸)です。
品質には問題ございませんので安心してご利用ください。



No	日本食品標準成分表食品番号	原材料名	配合割合 (%)	産地名①	産地名②
				国内、又は輸入、又は国内・輸入	国内:広域名、県名 輸入:国名、広域名
1	06151	たけのこ	100.000	国内	福岡県
2		クエン酸	極微量	輸入	オーストラリア
3	計		100		

<製造工程>

原料入荷→検品→皮はぎ→カット→選別→ボイル(98℃ 60分)→冷却→塩漬け→細切りカット→水漬け(塩抜き)→計量→真空包装→殺菌(98℃60分)→冷却→金属探知機(Fe2.0 3.0)→検品(真空チェック)→箱詰め→保管→出荷

商品規格書

作成日	2023/4/20	作成者	中田 雅博
-----	-----------	-----	-------

品名	国産たけのこ水煮細切り		本会品名			
正味重量又は固形量	1000	g	総量(固形量+溶液)	1100	g	容量規格商品の容量
銘柄			入数	10PC入/箱	1kg・1袋の個数	cc
販売者	社名	株式会社ニッショ-				
	住所	香川県観音寺市植田町1005-1				
	電話番号	0897-23-2353	担当者	中田雅博	e-mail	yn-nakata411@eagle.ocn.ne.jp

栄養成分成績 (実測値又は日本食品標準成分表8訂計算値を記入)

	実測値	計算値
エネルギー		22:Kcal
水分		92.8:g
たんぱく質		2.7:g
脂質		0.2:g
炭水化物		4:g
灰分		0.3:g
ナトリウム		3:mg
カリウム		77:mg
カルシウム		19:mg
マグネシウム		4:mg
リン		38:mg
鉄		0.3:mg
亜鉛		0.4:mg
レチノール		0:μg
β-カロテン当量		0:μg
レチノール当量		0:μg
ビタミンB1		0.01:mg
ビタミンB2		0.04:mg
ビタミンC		0:mg
食物繊維総量		2.3:g
(うち水溶性)		0.5:g
(うち不溶性)		1.8:g
食塩相当量		0:g
廃棄率		0:%

アレルギー表示

	アレルギー物質名		由来原材料名	※1 (コンタミ等)
	特定8品目	その他20品目		
1	無	無		無
2				
3				
4				

※1 ●印は、加工助剤・コンタミ・キャリアオーバー等に由来するアレルギー物質名とその由来原材料名

細菌検査		保存条件	
一般細菌数	300個/g以下	保存形態	常温
大腸菌群	陰性	保存温度	℃
		賞味期間	6ヶ月
		消費期限	

商品説明

福岡県産の幼竹を特殊な製法でめんま加工し、水煮後細切りに仕上げました。
細切りの規格は約3mm角 長さ約3から5cmです。
※現状手切りの為サイズ煮多少のばらつきがございます。
※筍に付着している白いものは、筍の由来成分チロシン(アミノ酸)です。
品質には問題ございませんので安心してご利用ください。



No	日本食品標準成分表食品番号	原材料名	配合割合(%)	産地名①	産地名②
				国内、又は輸入、又は国内・輸入	国内:広域名、県名 輸入:国名、広域名
1	06151	たけのこ	100.000	国内	福岡県
2		クエン酸	極微量	輸入	オーストラリア
3	計		100		

<製造工程>

原料入荷→検品→皮はぎ→カット→選別→ポイル(98℃ 60分)→冷却→塩漬け→細切りカット→水漬け(塩抜き)→計量→真空包装→殺菌(98℃60分)→冷却→金属探知機(Fe2.0 3.0)→検品(真空チェック)→箱詰め→保管→出荷