

商品規格書

記入日	2011/1/13
記入者名	秋月 良倫

商品名		トリュフ入りペペロンチーノソース		商品コード
一般名称	トリュフ入り油漬け香味野菜		固有記号	
納入者氏名	㈱アッキーフーズ			
納入者住所	住所 福岡県粕屋郡新宮町夜臼6-7-1 TEL 092-962-3176 FAX 092-962-3319			
製造者氏名	㈱アッキーフーズ			
製造者住所	住所 福岡県粕屋郡新宮町夜臼6-7-1 TEL 092-962-3176 FAX 092-962-3319			
る品 問質 合に せ関 先す	社名・部署名	代表者		
	担当者名	秋月 良倫		
	TEL/FAX	TEL:092-962-3176		FAX 092-962-3319
	E-Mail	akki@mms.bbq.jp		
包装形態	内装： ガラス瓶 外装： ダンボール			
製品重量規格	95 g 40本 (20本×)			
製品サイズ規格 (縦×横×高さ)	外装 H80 : W65 : L60 (mm) 内装 H300 : W410 : L155 (mm)			
保存方法	開封前：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。			
賞味期間	1年間			
賞味期間設定の根拠	水分活性検査結果による			
印字 方法		外装		内装
	ロット	最少生産ロット		
	見方	150本		
	賞味期限	2011. 1. 1	2011. 1. 1	
	見方	西暦 (2桁) . 月 (2桁) . 日 (2桁)		西暦 (2桁) . 月 (2桁) . 日 (2桁)
印字場所	月間生産可能量			
納期	在庫がある場合		在庫がない場合	
	注文→出荷	日必要	注文→製造	日必要
	出荷→到着	納品場所確認 日必要	製造→出荷	日必要
			出荷→到着	日必要
	合計	日必要	合計	日必要
注文は当日	午前	時	午後 4	時まで
備考欄				

項目	規格値	検査頻度	検査方法	自主検査
一般生菌数	100,000個/g以下	不定期	BAC c T/社内 標準寒天平板培養法/外部	可能 委託
大腸菌群	陰性/0.1g	不定期	BAC c T/社内 デンキコロト寒天平板培養法/外部	可能 委託
大腸菌			(陰性・陽性)	可能 委託
ブドウ球菌	陰性/0.1g	不定期	BAC c T/社内 平版塗抹培養法/外部	可能 委託
サルモネラ			(陰性・陽性)	可能 委託
腸炎ビブリオ			(陰性・陽性)	可能 委託
その他			(陰性・陽性)	可能 委託
検査成績表の提出	出来る		出来ない	

(計算値・実測値)		(100g当り)	原材料名
エネルギー		kcal	オリーブオイル、なたね油、揚げガーリック、、トリュフ、黒胡椒、食塩、揚げオニオン、砂糖、発酵調味料、唐辛子、バジル、調味料(アミノ酸) (原材料の一部に小麦を含む)
水分		g	
たん白質		g	
脂質		g	
炭水化物		g	
灰分		g	
食塩相当量		g	
無機質	ナトリウム	mg	
	カリウム	mg	
	カルシウム	mg	
ビタミン	繊維	mg	
	レチノール当量	μg	
	B1	mg	
	B2	mg	
C	mg		

項目	規格値	検査頻度	検査方法	自主検査
最少生産ロット	150本			商品特徴
一日最大生産量	4500本			お手軽調理でトリュフが入った本格的なペペロンチーノを作ることができます。世界3大珍味として有名なトリュフの旨みと濃くを存分に味わって頂く為の開発商品です。又、パスタと同様の使用法で簡単にトリュフライス等ができブームの「ご飯と食べる」シリーズとしてもご使用できます。
月間生産可能量				使用上の注意・禁止事項

項目	規格値	検査頻度	検査方法	自主検査
最少出荷ロット	1ケース (40入り)			形状の変化・風味の変化が発生するため高温多湿の保管は避けてください。