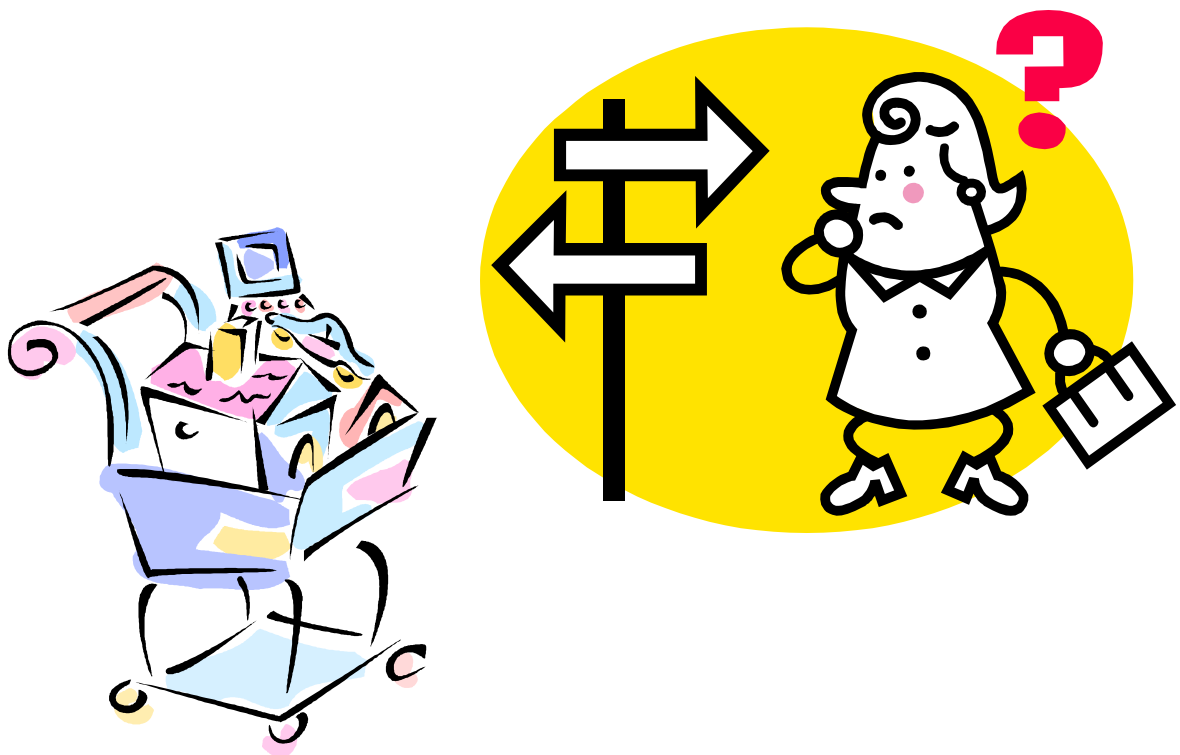


栗甘露煮 仕様設定ガイド



高知缶詰株式会社

高知県高知市鴨部高町 13 番 35 号

TEL: 088-844-1111 FAX: 088-844-1114

HP: <http://www.kochi-kanzume.com/> MAIL: info@kochi-kanzume.com

当社の栗甘露煮商品にて任意設定可能な項目は、【1. 等級】、【2. 一粒当り重量】、【3. 糖度】、【4. 硬度】となります。（※各項目の詳細を以下にご説明致します。）

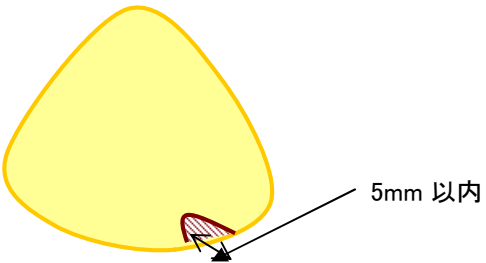
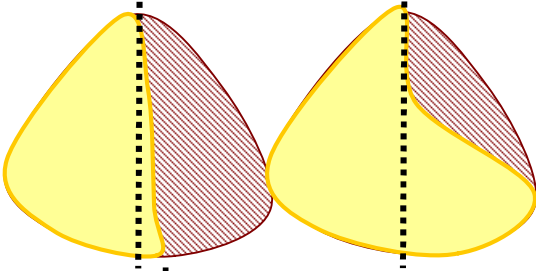
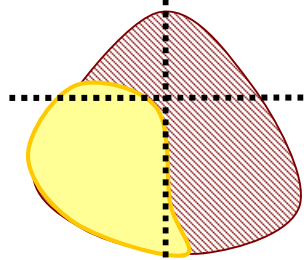
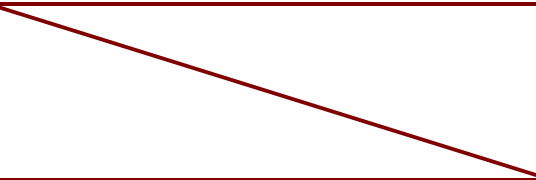
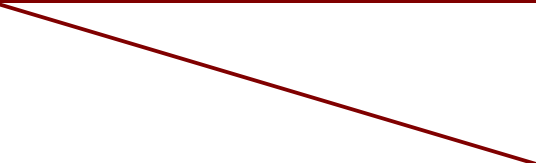
これらの4項目に加えて、【無漂白・無着色】や【無添加】といった【加工方法】をご選択下さい。どれを選んでよいか分からない場合は、お問合せ下さい。当社より貴社の使用用途に応じて提案させていただきます。

代表的な商品の比較一覧表を別紙「栗甘露煮商品比較表」にてご用意しております。そちらもご参照下さい。

1. 等級基準

1-1. 栗甘露煮の等級基準について

※1. あくまで概要の内容を指し示したイラスト図となります。

等級	概要	イラスト(斜線部分が欠損・傷部分) ※1
1 級	<p>【全形ホール】</p> <ul style="list-style-type: none"> 整形包丁傷は切り込み浅い(一辺が5mm 以内)1ヶ所以内。 	
3 級	<p>【ハーフ以上のもの】</p> <ul style="list-style-type: none"> Mサイズの1/2 <u>以上</u>の大きさ。 	
4 級	<ul style="list-style-type: none"> Mサイズの1/3 以上 ハーフの2/3 以上 目安重量:4~7g 	
5 級	<ul style="list-style-type: none"> 原則として、7mm 角の篩を通して残ったもの。 目安重量:4.5g 以下 	
6 級	<ul style="list-style-type: none"> 漂白・着色 2 級以上:40% + 4・5 級:60%の混合品 	

1-2.等級基準の選択について

ホール品は基本的に【1 級】が主体となります。追加で特定形状(例:平栗)の選別除去をご希望される場合は、お問い合わせ下さい。

ホール品でない場合は、3 級~6 級となりますが、当社で用意しております等級別ラインアップは、【3 級】、【4+5 級 MIX】、【5 級】、または【6 級】となります。

2. g 設定

2-1. 「セブンスター栗甘露煮」 ホール品は、一粒当りの重量設定が可能です。

- 設定可能幅: ±1g (例:中心値 10g とした場合、9~11g が設定範囲)
- 誤差品混入率: 10%以下

【標準サイズ】

サイズ	L	M 大	M	(M)	S	SS
g	18~23g	17~21g	15~18g	12~15g	9~12g	6~8g

2-3. 「菓匠の栗」 無添加原料を使用したもの

無添加原料を使用した「菓匠の栗」は、g 設定対象外となります。無添加原料は鮮度重視の為、加工時間を可能な限り短縮するように努めております。細かいグラム選別ではなく、より選別時間の短い目選別を実施していることから、重量選別精度が劣ります。よって、中心サイズに 2~3g ほどの巾が発生します。

【規格】

サイズ	M	(M)	S	3 級	割
g	15~18g 中心	12~15g 中心	9~12 中心	ハーフ以上の形態	4~5 級 MIX

3. 糖度調整

標準糖度: Brix 50

ご希望の糖度がある場合は、お問い合わせ下さい。

4. 硬度調整

3つのパターンで調整しております。

【平均値】

種類	硬め(水煮)	普通煮	軟らかめ
硬度	~280g	180~230g	140~170g