

商品規格書

商品名	セブンスター栗甘露煮(無漂白・無着色) 200g/24
製造会社	高知缶詰株式会社
住所	高知県高知市鴨部高町13-35
連絡先	TEL:088-844-1111 FAX:088-844-1114

原材料名	配合率(%)	食品添加物		原産地名 メーカー名	遺伝子組換	アレルギー物質
		添加物名称	用途			
栗	-			韓国	無	無
グラニュー糖	-				無	無
酸化防止剤(V.C)	-	-	-	-	無	無
仕掛水	-	-	-	-	無	無

サイズ	1瓶当りの粒数	内容総量	固形量	商品画像	
-	8~12粒	200g	100g	 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: small;"> <p>名称 栗甘露煮 原材料名 栗、砂糖、 酸化防止剤(ビタミンC) 固形量 100g 内容総量 200g 賞味期限 保存方法 直射日光をさけてください。 製造者 高知缶詰株式会社 高知市鴨部高町13番35号</p> <p>▽開封後は、すぐ冷蔵庫に入れ お早めにお召しあがりください。</p> <p>4 972596 200088</p> <p>キャップ シール: PET</p> </div>	
包装規格	材質	容器サイズ			
T-2B	ガラス	64mm × 52mm × 98mm			
賞味期限	期限表示例				
未開封: 製造日より2年間	2011.11.11				
保存条件	開封前: 常温(0~40℃)				
	開封後: 冷蔵庫(0~2℃)にて3日間				

製造工程
原料受入れ→原料保管→水洗→煮熟→水洗、水晒し→糖液添加加熱→仮詰密封→殺菌→冷却→ 冷蔵保管→開缶→選別→毛髪除去機→金属探知機→水洗→選別→水洗→水切り→容器洗浄→選別洗浄→ 選別肉詰→計量→シラップ調合→注液→脱気→密封→殺菌→冷却→打検→検品→ラベラー・箱詰→出荷

品質規格	一般生菌数	大腸菌群	糖度	pH	金属探知機	
管理基準	300以下/g	陰性	50%	5.5±0.2	Fe 1.5mm	SUS 2.5mm

栄養成分	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
100g当り	235kcal	41.5g	1.1g	0.4g	56.8g	0.2g	5mg