

商品カルテ

作成日 2021年 7月 7日

商品コード	商品名	おもいやり カレーごはん			名称	米飯類(ごはん)	栄養成分表示 1袋(260g) 当たり				
159013							エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
内容量	260g	入り数	25入		賞味期限	7年	159kcal	5.7 g	1.3 g	30.7 g	1.8g
商品 サイ ズ		縦	横	高さ	重量	包装形態					
	単品	167 mm	150 mm	15 mm	273 g	袋詰					
	ボール										
	ケース	325 mm	305 mm	170 mm	7.33 kg	段ボール	一般生菌数	大腸菌群			
バーコード	4904768125677						300/g以下	陰性			
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温にて保存						商品特徴、召しあがり方				
使用 原材 料	原材料名	原産地	配合比(%)	遺伝子組み替え	アレルギー物質	添加物使用目的	長期保存対応食品				
	発芽玄米(国産)	日本					特定原材料等不使用				
	野菜(たまねぎ、人参)	たまねぎ:日本 人参:中国					底面にスプーンが添付されています。 開封しそのままお召し上がりいただけます。				
	帆立	日本					温める場合は、そのまま熱湯で5分間、温めて下さい。				
	清酒						電子レンジをご使用の際は、器に移し替えて温めて下さい。				
	昆布エキス						(500Wならば約2分、600Wならば約1分30秒が目安です。)				
	かつお節抽出物						製造工程				
	かつお節エキス						①帆立原料→異物除去→				
	魚醤						→X線検査機(Sus球0.8φ Sus線0.4φ ガラス2.0φ セラミック2.0φ)				
	食塩						②人参原料→水戻し ③玉葱原料→解凍 ②、③混合				
	カレー粉						調味液加温混合溶解 計量、袋詰(発芽玄米、①、混合品、調味液)→				
	増粘多糖類			大豆、とうもろこし(不分別)、馬鈴薯、甜菜(非組換)		増粘剤	→X線検査機(Sus1.0φ ガラス3.0φ セラミック3.0φ アルミ3.0Φ)→				
	調味料(アミノ酸等)			とうもろこし(分別)		調味料	→ウエイトチェッカー→				
	水						→殺菌(120℃-35分)→				
							→スプーン付け→梱包→出荷				
							商品写真 				
	合計		0.00								
包材の材質名											
袋:PP,PA,PET,M							製造者名	宝食品株式会社			
							住所	香川県小豆郡小豆島町苗羽甲2226-15			
							TEL	0879-82-2233	FAX	0879-82-4635	
							E-mail	info@takara-s.co.jp			