

商品規格書

| | |
|------|-----------------------------------|
| 商品名 | 菓匠の栗（無添加）9L缶 |
| 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 |
| 白双糖 | - | | | | 無 | 無 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 仕掛水 | - | | | | | |

| | | | |
|-----|---------|---------|--------|
| サイズ | 1粒当りの量目 | 内容総量 | 固形量 |
| | | 10,500g | 6,000g |

| | | |
|------|-----|-----------------------|
| 包装規格 | 材質 | 容器サイズ |
| 9L 缶 | ブリキ | 240mm × 240mm × 176mm |

| | |
|---------------|-----------------------|
| 賞味期限 | 期限表示例 |
| 未開封: 製造日より3年間 | 2024/1/20(2024年1月20日) |

| | |
|------|-------------------------|
| 保存条件 | 開封前: 直射日光を避け常温で保管して下さい。 |
| | 開封後: 冷蔵庫(0~2℃)にて3日間 |

商品画像



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→金属探知機→選別→水洗→水切り→容器洗浄→
選別肉詰→計量→シラップ調合→注液→脱気→密封→殺菌→冷却→打検→荷造→出荷

| | | | | |
|------|---------|------|-----|---------|
| 品質規格 | 一般生菌数 | 大腸菌群 | 糖度 | pH |
| 管理基準 | 300以下/g | 陰性 | 50% | 6.0±0.2 |

| | |
|----------|-----------|
| 金属探知機 | |
| 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 | 231kcal | 42.6g | 1.2g | 0.4g | 55.6g | 0.2g | 2mg |