

JANコード	商品名	規格	ケース入数	発注単位	ITFコード
-	冷凍ヒラメフィレ(生食用)	4L~M	-	ケース	-

保存温度帯	賞味期限(日) 製造日含め	期限表示例
冷凍(-18℃以下)	365日	20.06.30



一括表示

名称	ヒラメ(生食用)
原材料名	ヒラメ(北海道産)
原料原産地	-
内容量	3kg
賞味期間	西暦2桁.月.日
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
加工者	株式会社NSニッセイ 北海道小樽市新光5-7-2



七訂による計算値

分析単位	100gあたり
熱量(Kcal)	103
たんぱく質(g)	20.0
脂質(g)	2.0
炭水化物(g)	0
ナトリウム(mg)	46
食塩相当量(g)	0.1

商品特徴	北海道産のヒラメをフィレ加工後窒素凍結し生食用に仕上げました。
召し上がり方・利用方法	スライスしてお刺身等でお召し上がり下さい。

原産国	日本	調理方法	そのままお召し上がりください
-----	----	------	----------------

製造工程図
 原料搬入→洗浄→ウロコ取→5枚卸→洗浄(塩水)→袋詰(ピチットシート使用)→窒素凍結→サイズ選別→箱詰→計量→金属探知機(Fe1.5mm,Sus2.5mm)→一時保管→出荷

金属探知器			ウエイトチェッカー		アレルギー物質コンタミの可能性	
使用有無	Fe(ミリ)	Sus(ミリ)	使用有無	範囲	有/無	備考
有	1.5	2.5	無	~	無	

商品形態	縦(cm)	横(cm)	高さ(cm)	重量(g)	入数
ケース	55	35	13	3000	-

品質規格と管理基準 自社検査室 無

検査項目	測定方法	検査頻度	管理基準	検査機関
一般生菌数		適宜	10万以下	
大腸菌群		〃	陰性	
腸炎ピリオ		〃	陰性	
黄色ブドウ球菌		〃	陰性	

製造者名	株NSニッセイ	住所	北海道小樽市新光5-7-2
担当者名		FAX	
連絡先		住所	北海道小樽市新光5-7-2
工場名	株NSニッセイ	FAX	
担当者名			
連絡先			