

商品特性と取引条件

商 品 名	蒟蒻工房蒟蒻ゼリーアソートB									
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通 年		( )		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	9ヵ月	消費期限	
主 原 料 産 地 ( 漁 獲 場 所 等 )	群 馬 県				JAN    コ    ー    ド ( 13 桁 も し く は 8 桁 )		4955559343947			
内 容 量	6個				希 望 小 売 価 格		税 抜	¥240	税込(切捨) 税率 8%	¥259
1 ケ ー ス あ た り 入 数	16袋				保 存 温 度 帯		常温 ▼			
発 注 リ ー ド タ イ ム	2週間				販 売 エ リ ア の 制 限		○ 無    ● 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	3000		最小	30		ケ ー ス サ イ ズ ( 重 量 )		縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(キロ)
									19.0	41.0 27.0 2.7
認 証 等 ( 商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等 )	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)    FSSC22000 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 ( <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 ドラッグストア
	お 客 様 (性別・年齢層など)	中高生を含む女性が中心で特に主婦層
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	スポーツや仕事の合間に手軽にお召しがありいただけます。個包装が袋入りで開封しやすいマジックカット®を採用しています。	
商 品 特 徴	群馬県産こんにゃく粉を使用して群馬県下仁田町の工場で生産しています。	

商品写真

栄養成分表示(1個)あたり

項目	品名	マスカット	ぶどう	マンゴー
エネルギー		18 kcal	17 kcal	17 kcal
たんぱく質		0g	0g	0g
脂 質		0g	0g	0g
炭 水 化 物		4.43g	4.3g	4.1g
糖 質		4.37g	4.2g	4.0g
食物繊維		0.06g	0.2g	0.1g
食塩相当量		0.03g	0.02g	0.03g

商品名 蒟蒻工房蒟蒻ゼリーアソート12個  
名 称 洋生菓子  
原材料名  
(現) マスカット味 砂糖・異性化液糖(国内製造)、砂糖、マスカット果汁、デキストリン、こんにゃく粉 / グル化剤(増粘多糖類)、酸味料、pH調整剤、香料  
ぶどう味 砂糖・異性化液糖(国内製造)、ぶどう果汁、砂糖、デキストリン、果実酒、こんにゃく粉 / グル化剤(増粘多糖類)、酸味料、pH調整剤、香料  
マンゴー味 砂糖・異性化液糖(国内製造)、マンゴー果汁、砂糖、デキストリン、こんにゃく粉、果実酒 / グル化剤(増粘多糖類)、酸味料、pH調整剤、香料  
内 容 量 12個  
賞味期限 この面上部記載  
保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保管してください。  
製 造 者 株式会社 下仁田物産  
群馬県甘楽郡下仁田町小坂1345-1

アレルギー表示(特定原材料)  
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) 乳製品、大豆、もも、りんごを含む製品を製造しているラインで生産しています。

--



生産量:個包装ライン5ラインで1日/1,020,000個 外装ライン5ライン(ミックス包装機3ラインで32400Pcs、単品包装機2ラインで48000Pcs)  
製造工程:充填工程:原料受入→計量→原料投入→攪拌→pH・Brixチェック→充填→シール→ボイル→冷却→乾燥→pH・Brix・Netチェック→検品  
→ケース詰→保管  
包装工程:ゼリーを包装機のパケットに投入→袋詰→シール→賞味期限印字→X線検知(Sus 0.8 セラミック 3.0 ガラス3.0)  
→空気圧チェック→ウエイトチェック(個)→箱詰→賞味期限印字→ウエイトチェック(箱)→保管→出荷

## A wide-angle photograph of the Kamaishi City, showing a large white industrial or commercial complex with a blue roof, surrounded by green trees and a forested hill in the background. A road and some smaller buildings are visible in the foreground.



商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	ボイル槽のUV殺菌装置、官能検査と耐圧検査、圧着部分の顕微鏡検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	FSSC2000に準ずる			
	従 業 員 の 管 理	顔認証によ工場入退場の勤怠管理、FSSC2200に準ずる。			
	施 設 設 備 の 管 理	FSSC22000に準ずる			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	品 質 管 理	連 絡 先	0274-82-5781
	危機管理に関する対応 や生産物賠償責任保険 (PL保険)の加入など	PL保険加入。			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト (FCP) により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。