

商品規格書

※製品仕様																											
商 品 名		(冷凍食品) さつま芋10mmダイス(皮なし)	内 容 量		10kg																						
名称 (一般名称)		冷凍芋ダイス	荷 姿		10kg/箱																						
賞 味 期 限		製造日より2年	JAN コー ド		—																						
流通・保管温度		冷凍 (−18℃以下)	商品寸法 / 重量		縦×横×厚み(mm) 風袋込み重量																						
品 質 保 持 剤		—	(縦×横×厚み (mm))		499×307×205 10,840g																						
保 存 方 法 及 び		未 開 封 時 : −18℃以下で保存してください。																									
取 扱 注 意 事 項		開 封 後 : 開封後は、お早めにご使用ください。																									
凍 結 前 加 熱 の 有 無		加熱してありません。																									
加 熱 調 理 の 必 要 性		加熱してお召し上がりください。																									
※包装仕様		材 質	封じ方	寸法(mm) 長さ×幅×高さ(厚み) 重量 (g)																							
内 装		ポリエチレン	折りたたみ (封なし)	1000×900×(0.04) 64g																							
外 装		ダンボール(No.55)	クラフトテープ(I貼り)	499×307×205 760g																							
※原材料仕様																											
原 材 料		さつま芋 (紅はるか)		原 材 料 配 合 率	100%																						
原 産 地		国産		ア レ ル ゲ ン	対象外																						
食 品 添 加 物		無			※本商品製造工場内への特定原材料 (準ずるものを含む) アレルゲン28品目の搬入及び工場内での使用はございません。																						
GMO 区 分		対象外																									
牛由来原料使用有無		無																									
※品質規格																											
一 般 規 格		外観・形状・性状	10mmダイス状・皮なし	衛 生 規 格	一般生菌数 3,000,000個以下/g																						
		風味・香味	さつま芋特有の風味		大腸菌 (E-coli) 陰性/g																						
		色調	ベージュ色	異 物	可視的異物なし																						
※製造内容																											
製 造 工 程		原料入荷→洗浄→検品→トリミング→皮むき→カット(10mm×10mm (ダイス状))→スチーム→放冷→急速冷凍→検品→金属探知機→計量(10kg)・充填→梱包→ウェイトチェック→保管→出荷																									
金 属 検 出 機		Fe: φ1.2 Sus: φ3.0																									
※商品特徴				※栄養成分 (100 g 当たり)																							
さつま芋をダイス状にカットし、急速冷凍しました。 急速冷凍を行うことにより、品質の変化を抑えられ、解凍後も冷凍する前の味や食感を楽しめます。お菓子やパンの原料として、さつま芋のデザートに幅広く活用できる製品です。皮なし製品。				熱 量 : 131 kcal たん ぱ く 質 : 1.2 g 脂 質 : 0.2 g 炭 水 化 物 : 31.9 g ナ ト リ ウ ム : 11 mg 食 塩 相 当 量 : 0.03 g																							
				日本食品標準成分表 (八訂) 増補2023年 (食品番号02007) 引用																							
※ 製 品 画 像		※ 外 装 画 像		※箱ラベル																							
				<table><tr><td colspan="2">【 冷 凍 食 品 】さつま芋 10mmダイス (皮なし)</td></tr><tr><td>名 称</td><td>冷凍芋ダイス</td></tr><tr><td>原 材 料 名</td><td>さつま芋 (国産紅はるか)</td></tr><tr><td>内 容 量</td><td>10kg</td></tr><tr><td>製 造 年 月 日</td><td>2024年04月10日</td></tr><tr><td>賞 味 期 限</td><td>2026年04月10日</td></tr><tr><td>保 存 方 法</td><td>−18℃以下で保存してください。</td></tr><tr><td>凍 結 前 加 熱 の 有 無</td><td>加熱してありません。</td></tr><tr><td>加 熱 調 理 の 必 要 性</td><td>加熱してお召し上がりください。</td></tr><tr><td>販 売 者</td><td>株式会社オキス 鹿児島県鹿屋市下高隈町5454-11</td></tr><tr><td>【 製 造 所 】</td><td>株式会社オオスミフレッシュファクトリー 鹿児島県鹿屋市下堀町9590-4</td></tr></table>		【 冷 凍 食 品 】さつま芋 10mmダイス (皮なし)		名 称	冷凍芋ダイス	原 材 料 名	さつま芋 (国産紅はるか)	内 容 量	10kg	製 造 年 月 日	2024年04月10日	賞 味 期 限	2026年04月10日	保 存 方 法	−18℃以下で保存してください。	凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してありません。	加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱してお召し上がりください。	販 売 者	株式会社オキス 鹿児島県鹿屋市下高隈町5454-11	【 製 造 所 】	株式会社オオスミフレッシュファクトリー 鹿児島県鹿屋市下堀町9590-4
【 冷 凍 食 品 】さつま芋 10mmダイス (皮なし)																											
名 称	冷凍芋ダイス																										
原 材 料 名	さつま芋 (国産紅はるか)																										
内 容 量	10kg																										
製 造 年 月 日	2024年04月10日																										
賞 味 期 限	2026年04月10日																										
保 存 方 法	−18℃以下で保存してください。																										
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してありません。																										
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱してお召し上がりください。																										
販 売 者	株式会社オキス 鹿児島県鹿屋市下高隈町5454-11																										
【 製 造 所 】	株式会社オオスミフレッシュファクトリー 鹿児島県鹿屋市下堀町9590-4																										
※販売者																											
会 社 名		株式会社 オキス																									
住 所		〒893-0132 鹿児島県鹿屋市下高隈町5454-11																									
連 絡 先		TEL0994-45-2508 FAX0994-31-2333																									
PL 保 険		加入済み		※ 予告なしに仕様を変更する場合がありますので、ご了承ください。																							