

## 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°C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		
保存方法及び取り扱い注意事項	未開封時 : -18°C以下で保存してください。 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) 隆性/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(100g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。			热量 : 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			
			<b>【冷凍食品】さつま芋10mmダイス(皮なし)</b> 名称: 冷凍芋ダイス 原材料名: さつま芋(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°C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】株式会社オオスマ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。				