


■ 商品特性と取引条件

商品名	ハニーレモンカプセル					
提供可能時期 (最もおいしい時期を) (注: 仁産量)	一年中食用でき (EMに特記された)	賞味期限/消費期限	賞味期限	一年	消費期限	一年
主原料産地 (漁獲場所等)	台湾	JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	1箱12個入り、1個33±9%g	希望小売価格	税抜	¥2,004	税込(税抜)	¥2,004
1ケースあたり入数	1箱あたり36箱入り	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	20天	販売エリアの制限	●無 ○有一			
最大・最小ケース納品 量 (①ケース/②など単位)	最大 最小 28	ケースサイズ(重 量)	幅(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(%)
			46.0	32.0	32.0	18.0
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) <input type="checkbox"/> ISO22000, A.A. TASTE AWARDS ※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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
	お客様 (性別・年齢 層など)	全年齢層が食用でき、オタク族やサラリーマンの間非常に人気があります。
利用シーン (利用方法・おすすめの レシピ等)	1. オフィスや職場: 巧みで便利な包装で、開けた後に水を入れて、すぐに渴きを癒します。オフィスの中で欠かせない爽やかな飲み物です。 2. アウトドア活動: 汗をかいた時の必須アイテム。迅速にパックを開けるだけで、楽に入れて、体に新鮮なレモンの活力を注ぎ、アウトドア活動にとっての理想的な選択肢です。 3. 旅行や遠足: ミニ包装の工夫で、便利に持ち歩き、出かけて遊ぶ時にも気軽に享受します。いつでもどこでも、美味しい檸檬飲料を楽しめます。 4. レストランや喫茶店: アメリカンコーヒーとの完璧な組み合わせ。レモン一個で飲み物に新鮮な風味を与え、レストランや喫茶店での食事体験を、より豊かにさせます。 5. 家庭キッチン: 便利でフイックの小パックで、開けるとすぐにレモン汁を手に入れます。サラダ、バーベキュー、または様々な家庭料理に全部適して、料理にとって欠かせない調味神器です。	
商品特徴	● 甘くて飽きつばかない蜂蜜檸檬カプセルは、黄金比の蜂蜜+レモン汁を、直接に1粒のカプセルに混ぜて、カプセルを破り、水を加え、もう一カップの美味しい飲料ができました。 ● レモン汁がちよっと苦手な子供にとって、酸度の比較的低い蜂蜜檸檬カプセルを選択すれば、同じようにレモン汁の豊富な栄養を楽しめますよ! ● A.A. Taste Awards 世界中純粋風味評価、最高レベル三つ星の認証	

■ 商品写真

	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	
	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"/> いちか、 <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"/> くらみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> まつたけ、
	備考	<input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> セラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド (当該商品以外にアレルギー成分を添付している場合はこの欄に記入)

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

■ 出展企業紹介

出展企業名	青田農業有限公司		
年間売上高	令和5年、年商2億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名、など)	25
代表者氏名	HSUEH CHENG JUI		
メッセージ	<p>青田農業股份有限公司(CHING TIAN AGRICULTURE CO., LTD.)は、2015年に成立され、Pingtungで発祥して深い発達に達しました。</p> <p>Pingtung檸檬の経営を核心にし、生産地側には、農民友人の方々に「契約農業」を指導し、人間への傷害と環境への汚染を低減し、SGS製販履歴グループの検証を取得しました;また、市場側には、レモン製品を開発し、ブランドの「檸檬おじさん」を立ち上げ、オリジナルなIPマーケティング及び心のこもった製品デザインを持って、ネット上でヒット販売に成功し、中国、香港、マカオ、韓国、米国の海外市場にも進出しました。</p>		
ホームページ	https://unclelemon.com/		
会社所在地	〒	台湾	屏東県九如郷衛武街59号
工場等所在地	〒	台湾	高雄市大樹区竹寮路343号
担当者	HSUEH CHENG JUI		E-mail: dongvilemon@gmail.com
T E L	886-8-7395003		F A X: 886-8-7395033

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

<p>農産物: Eureka有種檸檬 栽培面積: 約50ヘクタール 年間生産量: 1200トン 【製品製作】 搾りたて、3ステップ殺菌、安全包装、まる檸檬種子付きの栄養が、全て一々の檸檬ブロックに保存されます。</p>
写真


■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ISO22000国際通用食品安全管理システムの基準に符合する生産流れの管理を行い、毎年の査察単位による査定に合格しています。	
	従業員の管理	<p>1.従業員全体は、年に一回の健康診断を受けなければなりません。伝染病やその他食品を汚染する病気のある場合は、食品と直接に接触する作業を行ってはなりません;従業員毎年の健康診断記録は、一冊にまとめて、調査用に備えるべきです。</p> <p>2.作業員は作業場で、きちんとした作業服、作業帽子、マスク及び作業靴を着用する必要があります。また、作業員のこれらの衣類を更衣室に置くべきで、作業場に持ち込むことができません。</p> <p>3.作業員は加工処理区、充填包装区に入る前に、まず確実に手を洗ってから75%アルコールを消毒しなければなりません。その後こそ、両手で食品に触れることができます。</p> <p>4.食品と直接に接触する全ての従業員は、もし手部に怪我をしたり、手部に傷口があったりする場合、現場の主管がこれらの人員を、食品と直接に接触しない仕事に配置する必要があります;例えば、倉庫保管やバスケット洗浄やバスケット供給などの作業。</p>	
	施設設備の管理	<p>1.すべての機械・設備の清潔さを維持しなければなりません。斑点、汚物などが残ってはいけません。また錆ついたり毀損したりする現象が存在してはいけません。</p> <p>2.それぞれの製造機械や食品接触の設備の表面は、操作人員がその使用後に洗浄・消毒を行うべきです。また、設備の清掃後には汚染を避けるように防護する必要があります。盲点や食品に接触する部品などの清掃しにくいところに対して、順次分解してから洗浄・消毒をし、これによって微生物の増殖を防止します。乾燥した後はまた順次に取り付けます。同時に他の汚染源による汚染を避けるように注意すべきです。</p> <p>3.長い時間操作されない機器や設備について、使用前に必ず機械を分解・洗浄・消毒をしなければなりません。</p> <p>4.各生産機械及び容器の食品接触の表面に対する洗浄・消毒段取り:</p> <p>4.1.電源を切り、分解し可能な部品を取り外して、指定されるバケツの中や棚の上に置きます。</p> <p>4.2.水で機体、部品、容器の食品接触の表面にある製品残留物を洗い流します。</p> <p>4.3.許可される洗剤で機体、部品、容器の食品接触の表面を洗浄して、サブライヤーの指示に従って使用します。</p> <p>4.4.洗剤が残らないまで、水で機体、部品、容器の食品接触の表面を洗い流します。</p> <p>4.5.消毒を行う人は、許可される消毒剤を使って機体、部品、容器の食品接触の表面を消毒し、もし必要があれば、飲用水基準に符合する水でさらに消毒剤が残らないまで洗い流します。</p> <p>4.6.洗浄後の容器、器具または機械や部品を、組み立て直します。容器や器具を定められた位置に戻し、再度に汚染されないよう注意すべきです。</p> <p>5.使用する洗剤及び消毒剤は、いずれも食品製造専用のものでなければなりません。</p>	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/ehokusan/fop/index.html>をご覧ください。