

商品規格書

※製品仕様																									
商 品 名		(冷凍食品) さつま芋10mmダイス(皮付)		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 取 扱 注 意 事 項		未 開 封 時 : −18℃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	装	ポリエチレン	折りたたみ (封なし)	1000×900×(0.04) 64g																					
外 装	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・皮付	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		黄色		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→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。皮付製品。				熱 量 : 129 kcal																					
				たんぱく質 : 0.9 g																					
				脂 質 : 0.2 g																					
				炭水化物 : 33.7 g																					
				ナトリウム : 22 mg																					
				食塩相当量 : 0.05 g																					
				日本食品標準成分表2020年版 (八訂) (食品番号02046) 引用																					
※製品画像		※外装画像		※箱ラベル																					
				【冷凍食品】さつま芋10mmダイス (皮付) <table><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>株式会社オキスミフレッシュファクトリー 鹿児島県鹿屋市下高隈町9590-4</td></tr></table>		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】	株式会社オキスミフレッシュファクトリー 鹿児島県鹿屋市下高隈町9590-4
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】	株式会社オキスミフレッシュファクトリー 鹿児島県鹿屋市下高隈町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。																					