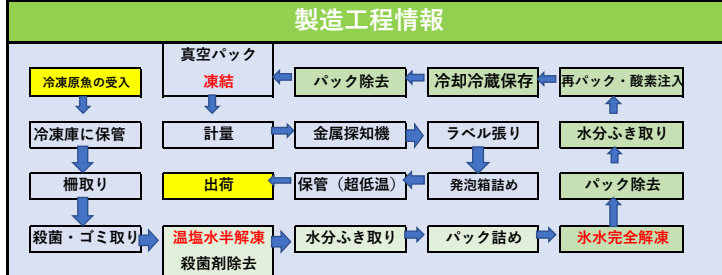


発行日 年 月 日

様
商品規格書

商品情報			
商品名	革命マグロ「まぐろまん」	商品分類	水産物
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・変色しにくい ・再凍結が可能 ・ドリップが少ない ・-18℃での保存 	解凍しやすく食材のロスを極限まで減少させ、最終的にはお客様に喜んでいただける革命的なマグロです	
商品種類	キハダマグロ	赤身	規格・重量・資材情報
			規格・重量 10kg (約200g × 約50本)
			外箱サイズ 縦56cm × 横35cm × 高19cm
			外装 発泡スチロール
		個包装	真空パック



衛生基準（食品衛生法）情報

菌検査情報	一般栄養成分(表示値は目安)
--------------	-----------------------

検査報告書

№001-1410271-2
2019年12月24日

三寶水産株式会社 御社

検査項目: 菌検査 (菌数) (100g以下)

検査結果: 菌数 10²以下

検査方法: 菌検査 (菌数) (100g以下)

検査場所: 三寶水産株式会社 (愛媛県松山市三津1丁目6-6)

検査日時: 2019年12月24日

検査者: 大塚和太郎

2019年12月24日現在、検査結果が合格判定に達して、下部の合格判定欄に記入します。

検査項目	検査結果	判定	検査方法
菌検査 (菌数) (100g以下)	10 ² 以下	合格	菌検査 (菌数) (100g以下)

2019年12月24日現在、検査結果が合格判定に達して、下部の合格判定欄に記入します。

2019年12月24日現在、検査結果が合格判定に達して、下部の合格判定欄に記入します。

分析・検査報告書

№001-1410271-2
2019年12月24日

三寶水産株式会社 御社

検査項目: 分析・検査 (水分) (100g以下)

検査結果: 水分 78.7%

検査方法: 分析・検査 (水分) (100g以下)

検査場所: 三寶水産株式会社 (愛媛県松山市三津1丁目6-6)

検査日時: 2019年12月24日

検査者: 大塚和太郎

2019年12月24日現在、検査結果が合格判定に達して、下部の合格判定欄に記入します。

検査項目	検査結果	単位	検査方法	検出方法
水分	78.7	g/100g	—	蒸気圧法
脂肪	1.4	g/100g	—	抽出法
たんぱく質	23.9	g/100g	—	窒素法
炭水化物	0.0	g/100g	—	抽出法
灰分	0.1	g/100g	—	抽出法
繊維素	0.0	g/100g	—	抽出法
総糖	0.0	g/100g	—	抽出法
総酸	0.0	g/100g	—	抽出法
総窒素	0.0	g/100g	—	抽出法
総炭素	0.0	g/100g	—	抽出法
総酸素	0.0	g/100g	—	抽出法
総塩素	0.0	g/100g	—	抽出法
総硫黄	0.0	g/100g	—	抽出法
総リン	0.0	g/100g	—	抽出法
総カルシウム	0.0	g/100g	—	抽出法
総マグネシウム	0.0	g/100g	—	抽出法
総鉄	0.0	g/100g	—	抽出法
総亜鉛	0.0	g/100g	—	抽出法
総銅	0.0	g/100g	—	抽出法
総マンガン	0.0	g/100g	—	抽出法
総セレン	0.0	g/100g	—	抽出法
総ヨウ素	0.0	g/100g	—	抽出法
総亜鉛	0.0	g/100g	—	抽出法
総銅	0.0	g/100g	—	抽出法
総マンガン	0.0	g/100g	—	抽出法
総セレン	0.0	g/100g	—	抽出法
総ヨウ素	0.0	g/100g	—	抽出法
総亜鉛	0.0	g/100g	—	抽出法
総銅	0.0	g/100g	—	抽出法
総マンガン	0.0	g/100g	—	抽出法
総セレン	0.0	g/100g	—	抽出法
総ヨウ素	0.0	g/100g	—	抽出法

原材料調査票

NO	原材料 (表示準)	%	添加物質	%	アレルギー物質	遺伝子組換え	添加物用途名
1	キハダマグロ	100					
2							
3							
4							
5							

商品の原産国情報

キハダマグロ	太平洋産 天然
--------	---------

一括表示情報

名称	革命マグロ「まぐろまん」
原材料名	キハダマグロ
内容量	約200g (梱) × 約50本 10kg (不定買)
賞味期限	1ヶ月間 (-60°C超低温使用時は1年間)
保存方法	-18°C以下で保存してください
凍結前過熱の有無	加熱していません
過熱調理の必要性	生食用です
原産国名	台湾/中国/インドネシア/マルタ
販売業者	三宝水産株式会社
使用方法	真空パックのまま10分流水解凍してください
ご注意	解凍後はすぐに開封してください。再凍結の場合はラップに包んで冷凍保存してください (再解凍の場合は水分を直接商品に掛けないようにしてください)

画像情報



企業情報

製造者名	三宝水産株式会社
製造者住所	〒791-8016 愛媛県松山市三津1丁目6-6
製造者電話	TEL 089 (908) 9627 FAX 089(908)9628
製造者URL	http://www.sanposuisan.com
担当者	大塚和太郎
担当者電話	HP 080 (2994) 3293