

## 商品仕様書 Product standard note No.19

商品名 Brand name	HALAL さわら柚庵焼き (HALAL Sawara Yuanyaki) HALAL Broiled Spanish Mackerel with Yuzu	規格内容量 The standard amount of contents	20g×20切 (pieces)	ケース 入数 The quantity	20 packs
-------------------	--	--	---------------------	---------------------------	----------

賞味期限 Use-by date	開封前 Before opening	365	日 Day	開封後 After opening	3	日 Day	JANコードJapanese Article Number code	未定 not yet decided
---------------------	-----------------------	-----	----------	----------------------	---	----------	---------------------------------------	--------------------

流通形態 The circulation form	荷姿 Packing	サイズ・重量 The size weight							
常温 (冷凍) 冷蔵 Frozen	商品 goods	縦 Lengthwis	cm×横 cm x side	The	cm×高 The cmx amount	cm	重量 The weight	g	
	ケース Case	縦 Lengthwis	32.0	cm×横 cm x side	40.0	cm×高 The cmx amount	29.0	cm 重量 The weight	9.8 kg

<商品特徴>The feature of goods	
料理屋向けの仕様です。 The specification for restaurants.	

<製造管理情報>Manufacturing management information	
[製造工程]Manufacturing process 鯖をカットする。→鯖を処理する。→原材料を計量し調合する。→ Sawara, Spanish mackerel, is cut into pieces.→Intestines and bones are removed→A raw material is measured and compounded.→ 鯖を漬け込む。→鯖を洗う。→鯖を焼く。→計量する。→真空する→ Marinated with soup stock.→Sawara is washed.→Sawara is broiled.→Measured.→Formed a vacuum.→ 自主検査用の検体を取る。→金属探知機。→ショックフリーザーで急速冷凍する。→ A sample for independent checks is taken.→Checked with a metal detector.→Frozen rapidly with a shockfreezer.→ 菌検査の結果を確認する→箱詰め。→出荷。 The result of a bacterial test is confirmed.→Packing.→Shipment.	

[終業時及びライン切り換え時の清掃・洗浄(消毒)方法] The cleaning which is at the time of the closure time and a linear change and washing (sterilization) method	
分解→洗浄→強力剥離洗剤溶液に浸漬(作業終了時のみ)→水で洗浄→プラントクリーナーで殺菌 Resolution→Washing→It's pickled in strong detergent solution detached.(Only at the time of an operational end.)→It's washed for water → →水で洗浄→熱湯消毒・及び熱湯を通す また、調理器具の乾燥・機械陰部の拭き取り検査など I pasteurize by a plant cleaner.→It's washed for water.→Boiling water sterilization and equality boiling water are let through.→ Dryness of cookware and a wipe check of mechanical pudenda.	

加熱工程 Heat processing		冷却工程 Cooling process	
方法・機器名 Way・Instrument name	温度・時間等の条件 The condition by which it's for the temperature and time	方法・機器名 Way・Instrument name	温度・時間等の条件 The condition by which it's for the temperature and time

金属探知機 Metal detector			加工工場情報 Processing plant information		
テストピース Test part		作動確認頻度・確認方法 The operation confirmation frequency and confirmation method	FSSC22000	ISO900X	HACCP
Fe(mm)	Sus(mm)		取得・未取得	取得・未取得	取得・未取得
1.20	2.00	出荷箱詰め前に全検査 Before shipment packing, all checks	2015年10月取得 It's acquired in October, 2015.	年 月 取得	年 月 取得
発注ロット Order lot	( 1 c/s )	製造能力 The manufacturing capacity	日産 ( 150p ) The daily throughput		
製造期間 Manufacturing period	(周年)・限定 Every Year・Limitation	リードタイム Lead time	翌日・中 ( 3 )日 The next day.・The middle ten days ( ) Day		

<包材情報>Package information		
容器・包材部位 Container and package part	材質名及び規格(材質の厚みも記入) The material name and the standard(The thickness of the material is also entered.)	容り法表示の有無 Presence of part by volume RI way indication
真空包装袋 vacuumed plastic bag	ナイロン及びL-LDPE 240mmX360mm 75μ 100枚入 plastic and L-LDPE 240mmX360mm 75μ 100 pieces	無 Nothing

<原材料情報> Raw Material Information

原材料 Raw Material			原産国 Country of origin		配合比 Compared with combination	アレルギー物質 Allergen	GMO	使用食品添加物 Food Additives	一括表示(例) Lumping indication (example)
商品名 Brand name	一般名 General name	メーカー名 Manufacturer	国 Country	産地 Producing Center	(%)	物質 Substance	有無 Presence		(表示しない場合はその理由) The reason why it isn't indicated .
DASHI(BONITO TYPE)	だし bonito stock	井村屋シーズニング(株) IMURAYA SEASONING CO.,LTD	日本 Japan				無 nothing	調味料(L-グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオチドナトリウム) seasoning(sodium L-glutamate,5-ribonucleotide disodium)	
丸十HALAL濃い口醤油20L MARUJYU SOY SAUSE	濃い口醤油 soy sauce	株式会社 丸十大屋 THE MARUJYU SOYSAUCE&SEASONING CORP	日本 Japan			大豆/小麦 soybeans/wheat	無 nothing	脱脂加工大豆、保存料(安息香酸Na) preservation(Benzoic acid Na)/Defatted soybeans	
ハラール甘味調味料(みりん風) WATEN JAPANESE SWEET SAUCE MF	みりん Japanese sweet sauce	BIGWEST FOOD(S)PTE LTD	シンガポール Singapore					酸味料、カラメル色素 Acidulant,caramel pigment	
グラニュー糖 KHG granulated sugar Standard	グラニュー糖 granulated sugar	和田製糖(株) Wada Sugar Refining Co.,Ltd	日本 Japan						
	ゆず yuzu								
	鱈 Spanish mackerel								
一般名 General name	表示しない理由 The reason which isn't indicated								

＜使用・保管・破棄上の注意＞ Use, safekeeping and attention on the destruction	
開封前保存上の注意 Attention on the preservation before opening	冷凍庫で保管してください Please keep in a freezer.
開封後保存上の注意 Attention on the preservation	冷蔵庫で保存し早めにお召し上がりください。Please keep in a fridge and consume sooner.
使用上の注意 Precautions for use	水分の混入にご注意ください。Please be careful about mixture of water.
破棄上の注意 Attention on the destruction	分別してください Please separate garbage according to types.

＜品質劣化の判断基準＞ Gauge of quality degradation	
容器が膨張する A container is swollen.	
酸味臭がする Smells acidity.	

＜栄養表示成分＞ Nutritional indication ingredient		( 100 )g 当たり
必須表示成分 Indispensable indication ingredient	エネルギー The energy	147 Kcal
	蛋白質 Protein	11.2 g
	脂質 Fat matter	4.9 g
	炭水化物 Carbohydrates	13.3 g
	ナトリウム Sodium	860 mg
強調表示成分 Highlighting ingredient	カルシウム Calcium	11 mg
	カリウム Potassium	310 mg
	リン Phosphorus	140 mg
	マグネシウム Magnesium	26 mg
	鉄 Iron	0.7 mg
部分必須表示成分 Partial indispensable indication ingredient	食塩相当量 Salt substantial amount	2.2 g
	糖類 Saccharide	0.2 g
	飽和脂肪酸 Saturated fatty acid	1.25 g
	多価不飽和脂肪酸 Polyunsaturated fatty acid	1.02 g
		g
検査機関名 The check agency's name ( (財)日本食品分析センター Japan Food Research Laboratories )		
細菌検査票 Bacteriological examination vote	有 ok	←「有」の場合は仕様書と同伴で送付して下さい。 When having that, please send with a specification.

品質保持剤使用物 Quality retention pill fodder	乾燥剤 Desiccant	無 Nothing	脱酸素剤 Free-oxygen scavenger	無 Nothing	粉末アルコール Powder alcohol	無 Nothing	その他 Others	無 Nothing
--	---------------	-----------	----------------------------	-----------	------------------------	-----------	------------	-----------

製造者 Manufacturer	日乃本食産株式会社 HINOMOTOSHOKUSAN CO.,LTD.
住所 address	兵庫県三田市志手原882 882, Shidehara, Sanda-shi, Hyogo-Ken, 669-1506, JAPAN
TEL	079-564-2222 (+81)79-564-2222
FAX	079-564-3355 (+81)79-564-3355

**19. HALAL さわら柚庵焼き**  
(HALAL Sawara Yuanyaki)  
HALAL Broiled Spanish Mackerel With Yuzu

