

# 商品仕様書 Product standard note No.24

商品名 Brand name	HALAL 天丼の具セット (HALAL Tendon no Gu Set) HALAL Tempura Bowl Ingredients	規格内容量 The standard amount of contents		ケース入数 The quantity	30セット (sets)
-------------------	---	--	--	-----------------------	-----------------

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 Frozen	商品 goods ケース Case	縦 Lengthwise	cm × 横 cm x side	The The cmx amount	cm × 高 cm x height	重量 The weight g

## <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

原材料を計量し調合する。→

A raw material is measured and compounded. →

釜からあげる。→計量する。→真空する。→自主検査用の検体を取る。→

Taken up from the iron pot.→Measured.→Formed a vacuum.→A sample for independent checks is taken.→

金属探知機。→ショックフリーザーで急速冷凍する。→菌検査の結果を確認する。→

Checked with a metal detector.→Frozen rapidly with a Shockfreezer.→The result of a bacterial test is confirmed.→

箱詰め。→出荷。

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

レトルト殺菌(サムソン製)  
SGC80/10N  
Retort sterilization(Made of Samson)

120°C 20分間  
120 °C 20 minutes

### 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

( 1c/s )

製造能力  
The manufacturing capacity

日産 ( 150 )  
The daily throughput

#### 製造期間 Manufacturing period

周年・限定  
Every year · Limitation

月～

リードタイム  
Lead time

翌日 · ( 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 75 μ 100枚入 plastic and L-LDPE 240mmX360mm 75 μ 100 pieces	無 Nothing

## ＜原材料情報＞ Raw Material Information

<使用・保管・破棄上の注意> Use, safekeeping and attention on the destruction

o. 3

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	216 Kcal
	蛋白質 Protein	10.1 g
	脂質 Fat matter	10.5 g
	炭水化物 Carbohydrates	18.4 g
	ナトリウム Sodium	66 mg
強調表示成分 Highlighting ingredient	カルシウム Calcium	44 mg
	カリウム Potassium	210 mg
	リン Phosphorus	120 mg
	マグネシウム Magnesium	24 mg
	鉄 Iron	0.5 mg
部分必須表示成分 Partial indispensable indication ingredient	食塩相当量 Salt substantial amount	0.2 g
	糖類 Saccharide	18.6 g
	飽和脂肪酸 Saturated fatty acid	1.26 g
	多価不飽和脂肪酸 Polyunsaturated fatty acid	5.67 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 remit me by a specification and accompanying.

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

## 24. HALAL 天丼の具セット

(HALAL Tendon no Gu Set)

HALAL Tempura Bowl Ingredients

