## 商品カルテ

| 商品名  |            | 内容量                               | 入数・荷姿                       | 販売者(住所・TEL・FAX)  | 喫食対象者  |
|--|------------|-----------------------------------|-----------------------------|--|--|
| TCF 牡蠣しぐれ煮   |            | 85g                               | 48                          | 天長食品工業株式会社   | 子どもを含む一般消費者  |
|  |            | _                                 |                             | 愛知県稲沢市片原一色町八枚物1-1  | アレルギー物質  |
| JAN = - F  |            | Fコード<br>C01077001                 | 商品コード                       | 0507 00 0011   | 小麦・大豆  |
| 49046910772  |            | 691077231<br><b>産地</b> :          | 107935                      | 0587-36-2011   | 商品画像   |
| 原材料名・添加物等<br>牡蠣  |            | 中国                                | 11                          |  |  |
| 1<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・ |            |                                   |                             | 天長食品工業株式会社 愛知県稲沢市片原一色町八枚物1-1  0587-36-2011  0587-36-4568  商品特徴  新鮮な牡蠣を丁寧に殻剝きし、甘辛いたれで味付けしたしぐれ煮です。 セ蠣の濃厚な旨味と甘さに生姜のアクセントが効いています。 缶詰なので食卓にすぐにだしていただける1品です。本製品の製造ラインでは、さけ、さばを使用した製品を製造しています。 ●本製品に使用している牡蠣などの二枚貝には、かにが共生しています。 ●まれに貝殻が付着している場合がございますので、召し上がる際にはご注意ください。 | 一括表示内容  本語の  本語の  本語の  本語の  本語の  本語の  本語の  本語                          |
| <del></del>  |            |                                   |                             | 使用上の注意   | 西 形 量 45g<br>内容総量 85g  |
|  | 個包装        |                                   | 出荷サイズ                       | ●開缶時、缶の切り口で手を傷つけないよう。ご注  | 賞味期限 缶蓋·枠外右下部に記載   |
| 奥行(mm)   | 25         | 220                               | 220                         | 意ください。<br>●缶のまま直火や電子レンジ  | 原産国名 中国 天長食品工業株式会社 新入者 展知思想的主体 医免疫性 医免疫性 医免疫性 医免疫性 医免疫性 医免疫性 医免疫性 医免疫性 |
| 横 (mm)   | 60         | 295                               | 295                         | ┃●開缶後は必ず、別の容器に移し冷蔵庫で保管し、   | 制 人 有 愛知県稲沢市片原一色町八枚物1-1  |
| 高さ(mm)   | 105        | 70                                | 140                         | お早めにお召し上がりください。  |  |
| 重量 (g)   | 111        | 2, 810                            | 5, 620                      | 1  |  |
| _  | 紙:外箱、アルミ:缶 | <u> </u>                          | 養成分表示                       | 製造工程   | 料理例 調理画像   |
| 中箱・ボールの材質  |            |                                   | <u>良次の収</u> が<br>100 g当たり   | 原料→洗浄→ボイル→金属探知機→計量→充填→調  | 11. The market by  |
| 外箱・ケースの材質  |            | エネルキ゛ー                            | 112 kcal                    | 味液充填→缶詰→殺菌→包装→入庫→出荷  |  |
| 保存方法   | 常温         | タンパ <sup>°</sup> ク質<br>脂質<br>炭水化物 | 8. 4 g<br>2. 3 g<br>14. 4 g |  |  |
| 物流温度帯  | 常温         | 食塩相当量                             | 2. 2 g                      |  |  |
| 消費・賞味期限  | 3年         |                                   | 推定値                         |  |  |