

規格書

Ver2021. 7. 1

商品名	やきぐり きんとん ペースト
製造販売者	・株式会社Hayanaru
住所	京都市右京区西京極浜/本町69-2 アブニールK1階
連絡先	・TEL:075-754-6562 FAX:075-754-6572 info@hayanaru.com
品番	・HN860PEK1
コンセプト	1mmのメッシュで裏ごししたやきぐりペーストはしっとり、なめらかな仕上がります。加糖25%なので幅広くご使用いただけます。 (栗きんとんはもちろん洋菓子・焼き菓子・和菓子・パンなど)

商品名 やきぐり きんとん ペースト	
名称	栗ペースト
原材料	栗(国内製造) 砂糖
賞味期限	製造日より18カ月
内容量	2Kg
保存方法	要冷凍-18度以下で保存してください
製造者	株式会社Hayanaru 京都市右京区西京極浜/本町69-2 アブニールK1階
栄養成分 100gあたり (この表示値は目安です)	
エネルギー	207.2Kcal
たんぱく質	2.14g
脂質	0.38g
炭水化物	51.56g
ナトリウム	1mg未満
当工場では、小麦・乳成分・卵・大豆・リンゴ・ゼラチン・胡麻・アーモンドを使用した食品を製造しております。	
	

原材料名	配合比(含有率)	原材料名	配合比(含有率)	食品添加物	アレルギー物質
栗	76.5%	上白糖	23.5%	不使用	無
一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌		最終加工地	食品規格
300以下/g	陰性	陰性		日本(京都市)	無加熱摂取冷凍食品

納品規格	
賞味期限	加工日より18ヶ月間
保存方法	冷凍(-18度以下で保存)
内容量	2KgP.P袋×10袋
原料産地	栗(中国)

・モンブラン: 弊社モンブランマシンで絞るだけ

・栗きんとん: ペーストを25g~30gをはかり、さらしなどで巾着のように絞るだけです。(別紙3参照)



商品形態	
内装材質	P.P袋
内装サイズ(mm)	W 260×D 380×H 35
外装材質	ダンボール
外装サイズ(mm)	W 460×D360×H 180
ケース総重量	20.6 Kg (ダンボール含む)

栄養成分(100gあたり) (この表示値は目安です)	
エネルギー	207.2 Kcal
たんぱく質	2.14 g
脂質	0.38 g
炭水化物	51.56 g
ナトリウム	1 mg未満

解凍後は冷蔵庫で保存して3日間以内にお使いください。

製造工程 【公的機関の検査状況(製造場や加工処理場所に関する)】
収穫→選果→貯蔵(熟成)→洗浄→乾燥→切れ込みを入れる→焙煎→検品→CAS冷凍→選別→計量→検査→梱包→CAS冷凍保管→殻をむく→冷凍→計量袋詰め→金属探知機→冷凍→箱入→検品→冷凍保管→出荷 (2次加工) 冷凍保管→加熱→裏ごし機(1mm)で漉す→攪拌(加糖)→状態確認→2Kg充填→金属探知機→加熱滅菌→冷却→冷凍→箱入→検品→冷凍保管→出荷



アップ



2Kgパック袋



ケース(配送段ボール)