

規格書

Ver2021. 7. 1

商品名	やきぐり 栗きんとん 15個パック	<b>商品名</b> やきぐり 栗きんとん 業務パック <table border="1"> <tr><td>名称</td><td>和菓子</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>やきぐりペースト(国内加工)、砂糖</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>製造日より180日</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>15個</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>要冷凍-18度以下で保存してください</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>株式会社Hayanaru 京都市右京区西京極浜ノ本町69-2 アブニールK1階</td></tr> </table> <small>栄養成分1個(30gあたり)(この表示値は目安です)</small> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td><td>脂質</td><td>炭水化物</td><td>ナトリウム</td></tr> <tr><td>62.1Kcal</td><td>0.64g</td><td>0.11g</td><td>15.46g</td><td>1mg未満</td></tr> </table> <small>当工場では、小麦・乳成分・卵・大豆・リンゴ・ゼラチン・朝麻・アーモンドを使用した食品を製造しております。</small> 	名称	和菓子	原材料	やきぐりペースト(国内加工)、砂糖	賞味期限	製造日より180日	内容量	15個	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ノ本町69-2 アブニールK1階	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	62.1Kcal	0.64g	0.11g	15.46g	1mg未満
名称	和菓子																							
原材料	やきぐりペースト(国内加工)、砂糖																							
賞味期限	製造日より180日																							
内容量	15個																							
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ノ本町69-2 アブニールK1階																							
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム																				
62.1Kcal	0.64g	0.11g	15.46g	1mg未満																				
製造販売者	・株式会社Hayanaru																							
住所	京都市右京区西京極浜ノ本町69-2 アブニールK1階																							
連絡先	・TEL:075-754-6562 FAX:075-754-6572 ・ <a href="mailto:info@hayanaru.com">info@hayanaru.com</a>																							
品番	・HN860KIG																							
コンセプト	解凍するだけ、好きなパックに入れて販売できます。 焼き栗と砂糖だけで作ったきんとんは、しっとり美味しく仕上がりました。1つ1つ丁寧に手作りで絞っております。																							

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	70%	上白糖	30%	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	
300以下/g	陰性	陰性		日本(京都市)	

納品規格	
賞味期限	加工日より180日
保存方法	冷凍 (-18度以下で保存)
内容量	30g×15個パック×12袋
原料産地	栗 (中国)
最終加工国	日本



商品形態	
内装材質	P.P トレー・袋
内装サイズ(mm)	W 220×D 330×H 30
外装材質	ダンボール
外装サイズ(mm)	W 460×D 360×H 180
ケース総重量	5.7g (ダンボール含む)

栄養成分 1個(約30g)あたり (この表示値は目安です)	
エネルギー	62.1 Kcal
たんぱく質	0.64 g
脂質	0.11 g
炭水化物	15.46 g
ナトリウム	1 mg未満

\* やきぐりを使用しております。小さな焦げが付着している場合がありますが品質には影響ございません。

解凍後消費期限は冷蔵庫で3日間。

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→解凍→計量→巾着絞り→検品→パック詰め→冷凍→箱入→検品→冷凍保管→出荷



きんとん成形・パック



梱包



ケース(配送段ボール)