

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日
					20000101	20241118
商品コード		JANコード		ITFコード		
2795		4906657279508		無		
商品名					内容量	
マルシマ さぬきゆでうどん(スープ付)					210g(めん200g・スープ10g)	
本体価格	税込価格	ケース入数	賞味期間	流通温度	販売期間	
210円	227円	40	90日	常温	通年	
商品サイズ(mm)	商品重量(g)	ケースサイズ(mm)	ケース重量(kg)	ボールサイズ(mm)	ボール重量(g)	ボール入数
150×180×25	220	410×175×255	9.3			
商品画像			イメージ画像			
						
商品説明						
<p>◎本品は国内で栽培された小麦を使用し、さぬき独特の技術で作られた手打風のコシと風味を兼ね備えたうどんです。◎わずか2～3分の調理で本場さぬきの味をお楽しみいただけます。●本品は真空包装の上加熱殺菌してありますがナマモノですのでなるべくお早めにお召し上がりください。※社内規定に基づき原料又は製品の放射能検査を行っております。</p>						
お召し上がり方						
<p>①鍋で300cc～350ccの水を沸かします。②熱湯にうどんを入れて2～3分間煮立て、スープを入れて丼に移します。③丼にうつした後ねぎ、唐辛子、のりなど、お好みの薬味を入れてお召し上がりください。④卵を割り込めば月見うどんが出来ます。⑤お好みに合わせて醤油を加えてお召し上がりください。</p>						
原材料名						
めん(小麦粉(小麦(国産))、食塩/pH調整剤(乳酸))、スープ(ぶどう糖、食塩、かつお節粉末、昆布粉末、粉末醤油(大豆・小麦を含む)、酵母エキス)						
栄養成分表示				アレルゲン		
1食(210g)当たり				小麦、大豆		
エネルギー	279kcal	その他成分		販売者		
たんぱく質	7.5g			(株)純正食品マルシマ		
脂質	1.4g			製造者・製造所・加工者・加工所		
炭水化物	59.0g			製造者	さぬき麺業株式会社	
食塩相当量	4.7g					
分析機関・引用						
保存方法						
直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。						



株式会社純正食品マルシマ

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

製造工程

1練り2熟成3圧延4切り・計量5ゆで6水洗い7浸漬(pH調整)8一次包装9殺菌10量目・金属検知・目視検査11二次包装(スープ添付)12箱詰

注意喚起・強調表示

注意:封入材 おいしさを保つため「pH調整剤(乳酸)」を使用しております。麺に酸味臭がありますが、茹でると蒸発いたします。
 注意:その他 調理の際、熱湯を使用しますので、やけど等にご注意ください。
 注意:その他 開封後は即日中にお召し上がりください。

包材部位名	包材分類	包材材質構成	1個重量(g)	包材コード
内装	プラ	PE,PA		
外装	プラ	PP		
スープ袋	プラ	PE,M		

品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

製造工場の品質管理と衛生管理など

取得認証	
取得営業許可	
同一工場内使用アレルゲン	
同一ライン上使用アレルゲン	
コンタミ防止策	
異物混入防止対策	金属検知器
防虫防鼠対策/委託先	
金属検知器の値	fe0.5ミリ~sus0.8ミリ
X線異物検出器の値	
マグネットフィルター	
ストレーナー等のメッシュ	
ウエイトチェッカーの設定値	
放射線機能の実施の有無	
サンプル取得頻度と保存期間	
製造に使用する水	
PL保険の加入の有無	
1ロットの製造数	
製品のリードタイム	

品質管理項目	品質管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

衛生管理項目	衛生管理基準	検査頻度	検査方法・委託先



株式会社純正食品マルシマ

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
 TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

商品外装画像

正面

背面

一括表示拡大

栄養成分表示拡大

ケース画像

正面3方

背面3方



株式会社純正食品マルシマ

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363