

| 商品基本情報  |         |               |  |                 | 商品発売日          | 仕様書更新日   |
|---|---------|---------------|--|-----------------|----------------|----------|
|   |         |               |  |                 | 20000101       | 20250401 |
| 商品コード   |         | JANコード        |  |                 | ITFコード         |          |
| 2924  |         | 4906657292453 |  |                 | 14906657292450 |          |
| 商品名   |         |               |  |                 | 内容量            |          |
| マルシマ 尾道ラーメン   |         |               |  |                 | 115g(めん90g)    |          |
| 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           |          |
| 240円  | 259円    | 20            | 180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    |
| 118×175×35  | 131     | 405×155×245   | 2.7  |                 |                |          |
| 商品画像  |         |               | イメージ画像   |                 |                |          |
|    |         |               |  |                 |                |          |
| 商品説明  |         |               |  |                 |                |          |
| <p>◎尾道ラーメンの特徴である小魚を使用した、しょうゆ味の即席麺です。 ◎からだにやさしいスープ 牛・豚・鶏を使用せず、有機丸大豆を使用した有機しょうゆをベースに小魚からとった「だし」をたっぷり使用し、オリーブオイルでヘルシーにさっぱり仕上げた風味豊かな本格スープです。 ◎コシのあるおいしい麺 国産小麦の小麦粉を使用。無かん水。 &lt;本品製造工場では「えび、かに、そば、卵、乳成分、落花生」を含む製品を製造しています。&gt;</p> |         |               |  |                 |                |          |
| お召し上がり方   |         |               |  |                 |                |          |
| <p>1、約450mlの水を充分沸騰させたら麺を入れ、ほぐしながら約3分間ゆでてください。2、麺がゆで上がったら火を止めて、添付の特製スープを加え、よくかき混ぜてください。3、お好みで、ゆで野菜、メンマ、ゴマ、ネギなどを加えると一層おいしく召し上がれます。</p>  |         |               |  |                 |                |          |
| 原材料名  |         |               |  |                 |                |          |
| <p>油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、有機しょうゆ、みりん、ちりめんエキス、魚介エキス、オリーブ油、酵母エキス、玉ねぎエキス、香辛料/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆を含む)</p>   |         |               |  |                 |                |          |
| 栄養成分表示  |         |               |  | アレルギー           |                |          |
| 1食(115g)当たり   |         |               |  | 小麦、大豆           |                |          |
| エネルギー   | 452kcal | その他成分         |  | 販売者             |                |          |
| たんぱく質   | 11.1g   |               |  | (株)純正食品マルシマ     |                |          |
| 脂質  | 17.9g   |               |  | 製造者・製造所・加工者・加工所 |                |          |
| 炭水化物  | 61.5g   |               |  | 製造所             |                |          |
| 食塩相当量   | 4.1g    |               |  | 高橋製麺株式会社        |                |          |
| 分析機関・引用   |         |               |  |                 |                |          |
| 保存方法  |         |               |  |                 |                |          |
| <p>直射日光、高温多湿を避けてなるべく涼しいところに保存してください。<br/>においの強いものそばで保存しないでください。</p>   |         |               |  |                 |                |          |



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

《麺》1原料混合→麺の形成→蒸気で蒸す→表面乾燥→1食麺形成→フライ処理→金属検知《スープ》2原料投入・混合→殺菌→冷却→異物除去→充填3包装(ウェイトチェック)4箱詰

注意喚起・強調表示

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

| 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 |
|-------|------|--------|---------|-------|
| 外装    | プラ   | PP     |         |       |
| 内装    | プラ   | PE,PA  |         |       |
|       |      |        |         |       |
|       |      |        |         |       |
|       |      |        |         |       |
|       |      |        |         |       |
|       |      |        |         |       |
|       |      |        |         |       |

| 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       | fe0.8ミリ～sus1.5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  |                  |
| ウェイトチェッカーの設定値 | 119g～139g        |
| 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