

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日
					20000101	20230901
商品コード	JANコード			ITFコード		
1210	49491029			14900000491026		
商品名					内容量	
丸島醤油 純正生しょうゆ(濃口)					900ml	
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	
840円	907円	12	24ヶ月	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
80×290×80	1500	345×325×270	18.2			
商品画像			イメージ画像			
						
商品説明						
<p>◎本醸造 醤油造りに最適な気候風土に恵まれた小豆島で、「本醸造法」にこだわり、じっくりと熟成させたもろみを搾っただけの生しょうゆです。加熱殺菌は一切していません。 ◎伝承丸大豆仕込 本品は丸大豆、小麦を主原料にじっくりと熟成しております。純陽性の醤油にて芳香、色合い、コク、共に優れ、食養料理に最適です。</p>						
お召し上がり方						
原材料名						
大豆(カナダ産又はアメリカ産)、小麦、食塩/アルコール						
栄養成分表示				アレルゲン		
大さじ1杯(15ml)当たり				小麦、大豆		
エネルギー	16kcal	その他成分		販売者		
たんぱく質	1.5g			(株)純正食品マルシマ		
脂質	0g			製造者・製造所・加工者・加工所		
炭水化物	1.5g			製造所	丸島醤油(株)	
食塩相当量	2.6g					
分析機関・引用						
保存方法						
直射日光を避け、常温で保存して下さい。 開栓後要冷蔵						



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

《大豆》1水浸→蒸し《小麦》2煎る→割砕3製麩(1+2+種こうじ)4仕込(3+塩水)5熟成6圧搾7澄まし8ろ過9成分検査10充填11製品

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
本体	ガラス(茶色)	ガラスビン		
キャップ	プラ	PE		
ラベル	紙			

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	
防虫防鼠対策/委託先	
金属検知器の値	
X線異物検出器の値	
マグネットフィルターの値	
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	有
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
一般生菌数	3×10 <sup>4</sup> 以下/ml		
大腸菌群	陰性		



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

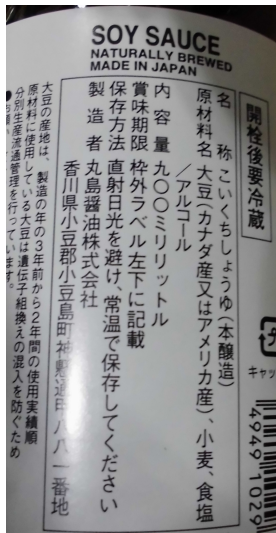
正面



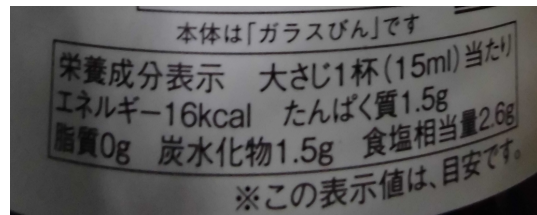
背面



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