


| 商品基本情報 | | | | | 商品発売日 | 仕様書更新日 |
|---|---------|---------------|-----------|---|-----------|----------|
| | | | | | 20000101 | 20260201 |
| 商品コード | | JANコード | | ITFコード | | |
| 2007 | | 4906657200700 | | 無 | | |
| 商品名 | | | | 内容量 | | |
| マルシマ 本枯れ和風だし(小袋タイプ) | | | | 192g(8g×24) | | |
| 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 | |
| 1,450円 | 1,566円 | 12 | 12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 |
| 183×68×75 | 255 | 380×150×240 | 3.5 | | | |
| 商品画像 | | イメージ画像 | | | | |
|  | | | | | | |
| 商品説明 | | | | | | |
| <p>◎国産本枯れ鰹節と北海道産昆布の「旨味」がお料理を引き立てます。素材のもつおいしさにこだわった“だし”です。 ◎国内で水揚げされた、新鮮な本かつおは落葉樹の煙でいぶされ、さらに「カビ付け」と呼ばれる工程を2回以上繰り返し、じっくりと熟成されます。こうすることによって、臭みがなく旨みの濃い風味豊かなだしがとれるようになります。素材がもつおいしさはじっくり時間をかけて生まれます。 ※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 | | | | | | |
| みそ汁のだし、麺のかけつゆ、煮物、天つゆ、その他、和風・中華料理などに、ご利用いただけます。お好みにより加減してご使用ください。 | | | | | | |
| 原材料名 | | | | | | |
| 食塩(国内製造)、砂糖(てんさい)、かつお節粉末、酵母エキス、でん粉分解物、鰹エキス、昆布粉末 ※かつお節粉末は「本枯れ鰹節」を、食塩は「にがり分」を含む塩を使用しています。 | | | | | | |
| 栄養成分表示 | | | | アレルギー | | |
| 1袋(8g)当たり | | | | - | | |
| エネルギー | 18kcal | その他成分 | | 販売者 株式会社純正食品マルシマ 製造者・製造所・加工者・加工所 製造所 池田糖化工業(株) | | |
| たんぱく質 | 1.4g | | | | | |
| 脂質 | 0.1g | | | | | |
| 炭水化物 | 3.0g | | | | | |
| 食塩相当量 | 3.2g | | | | | |
| 分析機関・引用 | | | | 製造所 | 池田糖化工業(株) | |
| 保存方法 | | | | | | |
| 直射日光をさけ、常温で保存 | | | | | | |



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原料2混合3造粒4篩通し(16メッシュパス)5マグネット(9000ガウス)6仮取り7小袋パック8ウエイトチェッカー9包装10箱詰

注意喚起・強調表示

注意:その他

溶かしたときに不溶解物がありますが、これは本枯れ鰹節及び昆布の成分ですので、安心して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 |
|-------|------|--------|---------|-------|
| 外箱 | 紙 | | | |
| 内装 | プラ | | | |
| シュリンク | プラ | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| 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 | マグネット |
| 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 | 0.67mm |
| 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 | 8.8g ~ 9.4g |
| 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 |
|--------|--------|------|----------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |



株式会社純正食品マルシマ

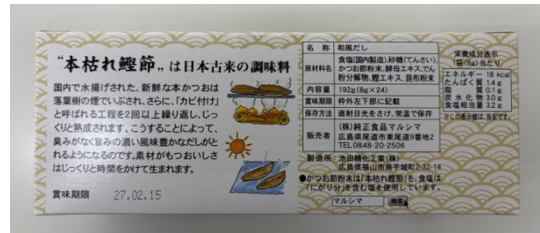
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

商品外装画像

正面



背面



一括表示拡大

| | |
|---|---|
| 名称 | 和風だし |
| 原材料名 | 食塩(国内製造)、砂糖(てんさい)、かつお節粉末、酵母エキス、でん粉分解物、鰹エキス、昆布粉末 |
| 内容量 | 192g(8g×24) |
| 賞味期限 | 枠外左下部に記載 |
| 保存方法 | 直射日光をさけ、常温で保存 |
| 販売者 | (株)純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道9番地2 TEL0848-20-2506 |
| 製造所 | 池田糖化工業(株) 広島県福山市南手城町2-32-14 |
| ●かつお節粉末は「本枯れ鰹節」を、食塩は「にがり分」を含む塩を使用しています。 | |

栄養成分表示拡大

| | |
|---------------------|---------|
| 栄養成分表示 1袋(8g)当たり | |
| エネルギー | 18 kcal |
| たんぱく質 | 1.4 g |
| 脂質 | 0.1 g |
| 炭水化物 | 3.0 g |
| 食塩相当量 | 3.2 g |
| ※この表示値は、目安です。 | |

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