

# 標準商品規格書 (SSSP/2014)

\*本フォーマットは平成27年度4月1日以前の食品表示基準に則っております。よって、今後の法改正等で更新、改訂される可能性があります。

\*記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	サイコロザ-サイ		適用日	2018/12/11	
	サイコロザーサイ		メーカー名	(カブ) カッポウヒャクチン (株) 割烹百珍	
共通商品コード	4965706211562	メーカープライベ-トコード	4965706211562	P B / N B 分類	NB
ブランド名	-			荷姿規格	1 k g × 1 5

## 画像情報



## アレルギー物質情報

えび	含まない	あわび	含まない	大豆	含む
かに	含まない	いか	含まない	鶏肉	含まない
小麦	含む	いくら	含まない	バナナ	含まない
そば	含まない	オレンジ	含まない	豚肉	含む
卵	含まない	キューナツ	含まない	まつたけ	含まない
乳	含む	キウフルーツ	含まない	もも	含まない
落花生	含まない	牛肉	含まない	やまいも	含まない
		くるみ	含まない	りんご	含まない
		ごま	含む	ゼラチン	含む
		さけ	含まない	魚介類	含まない
		さば	含まない		

## アレルゲンコンタミ注意喚起

有  
本品製造工場では、卵、乳、小麦、そば、えび、かにを含む製品を生産しています

## 商品情報

賞味・消費区分	賞味期限 (製造日含め)
賞味・消費期間	210日
製造年月日の表示	無
賞味・消費期限の表示	有
保存時温度帯区分	常温 (28℃以下)
米トレサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	15ミリ角のサイコロ状のザ-サイをメインにし胡瓜、きくらげを加えて味・食感と、また見た目の彩りを豊かにしております。普通のザ-サイと違ってサイコロ状のザ-サイなので食感がしっかりしております。小鉢もの、箸休めに立体的にボリューム感をだせる、人気の高い逸品
召し上がり方・利用方法	直射日光を避け冷暗所又は冷蔵庫に保管して下さい。開封後は冷蔵庫に保管して下さい。
酒類識別区分	含まない
酒類分類	-
アルコール分	-

## 一括表示情報

名称	しょうゆ漬
原材料名	ザ-サイ、胡瓜、きくらげ、唐辛子、漬け原材料 (アミノ酸液、植物油脂、食塩) / 調味料 (アミノ酸等)、保存料 (ポリリン酸、ソルビン酸 K)、酸味料、増粘多糖類、パブリカ色素、甘味料 (カンゾウ)、漂白剤 (次亜硫酸Na)、(一部にごま・小麦・乳成分・大豆・ゼラチン・豚肉を含む)
内容量	総量 1 k g
固形量	-
内容総量	1 k g
保存方法	直射日光を避け冷暗所又は冷蔵庫に保管して下さい。開封後は冷蔵庫に保管して下さい。
原産国	日本
原料原産地名	中国 (ザ-サイ、胡瓜)
使用上の注意	開封後は冷蔵庫に保管し、お早目にお召し上がりください
調理方法	そのまま
使用方法	小鉢もの、箸休め等にご利用できます。
殺菌方法	加熱殺菌
凍結前加熱の有無	-
加熱調理の必要性	無し
でん粉含有量	-
無脂乳固形分	-
乳脂肪分	-
期限	1 9 . 0 4 . 3 0 西暦の子も二桁のYY, MM, DD
その他表示	-

## 栄養成分情報

分析・計算単位	100gあたり		
エネルギー	48 kcal	たんぱく質	1.9 g
脂質	3.2 g	炭水化物	2.9 g
ナトリウム	1011 mg	食塩相当量	2.6 g
備考	-		

## 企業情報

製造者名	株式会社割烹百珍
製造者住所	愛知県豊川市蔵子6-16-10
製造者電話	0533845237
販売者名	株式会社割烹百珍
販売者住所	愛知県豊川市蔵子6-16-10
販売者電話	0533845237
輸入者名	-
輸入者住所	-
輸入者電話	-
加工者名	-
加工者住所	-

# 標準商品規格書 (SSSP/2014)

\*本フォーマットは平成27年度4月1日以前の食品表示基準に則っております。よって、今後の法改正等で更新、改訂される可能性があります。

\*記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	サイコロザ-サイ		サイコロザ-サイ	適用日	2018/12/11
共通商品コード	4965706211562	メーカープライベ-トコード	4965706211562	メーカー名	(カブ) カップウヒャクチン (株) 割烹百珍
ブランド名	-			P B / N B 分類	NB
				荷姿規格	1 k g × 1 5

文字数超過項目	
商品名	
メーカー名	
ブランド名	
商品特徴	15ミリ角のサイコロ状のザ-サイをメインにし胡瓜、きくらげを加えて味・食感と、また見た目の彩りを豊かにしております。普通のザ-サイと違ってサイコロ状のザ-サイなので食感がしっかりしております。小鉢もの、箸休めに立体的にボリューム感をだせる、人気の高い逸品です。
召し上がり方・利用方法	
名称	
原材料名	
内容量	
固形量	
内容総量	
保存方法	
原産国	
原料原産地名	
使用上の注意	
調理方法	