

商品名		規格		概要		製造者(住所、TEL、FAX)	
銀鮭スモークサーモン		内容量	荷姿	保存方法		松岡水産株式会社 千葉県銚子市川口町2-6343 TEL 0479-22-3311 FAX 0479-25-3027	
		500g	10p×2合	-18℃以下で保存して下さい			
				JANコード			
原材料明細	一般呼称名	商品名	メーカー又は産地	配合比率			
	銀鮭		チリ産・養殖	98%			
	食塩		メキシコ産	2%			
製造工程図	原料解凍	冷燻	スライス				
	↓	↓	↓				
	三枚下ろし	真空パック	計量・袋詰め				
	↓	↓	↓				
	トリミング	凍結	真空				
	↓	↓	↓				
	ピンボーン除去	皮むき	凍結				
	↓	↓	↓				
	振り塩	ロインカット	金検・ウェイトチェック				
	↓	↓	↓				
	熟成	血合取り	箱詰め				
	↓	↓	↓				
<b>商品特徴</b> 脂がのったチリ産の銀鮭を天日塩で熟成し、山桜のチップで燻煙しスモークしました。添加物を一切使用しておりませんので安心してお召し上がりいただけます。振り塩製法で銀鮭の凝縮された旨味が味わえます。							
保存方法	要冷凍-18℃以下 開封前		要冷蔵10℃以下 開封後				
賞味期限	365日間		1日間				
<b>一般栄養成分(100g)</b> エネルギー 191kcal    たんぱく質 23.3g    炭水化物 0g 脂質 10.9g    ナトリウム 632mg 灰分 2.7g							
使用包材	材質	サイズ		衛生出荷基準			
	袋	PE、PA(ナイロンポリ)	210mm×380mm	一般生菌数 10万個以下/g		黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g
	トレー	PSP(ポリスチレンペーパー)	180mm×300mm×25mm	大腸菌群 陰性/0.01g		サルモネラ	陰性/25g
	外箱	ダンボール	340mm×400mm×77mm			腸炎ビブリオ	陰性/25g