

商品企画書

商品名：業務用 博多ひとくち餃子

株式会社丸徳

規格	25粒×4パック 餃子のたれ8袋			納品価格(税抜)
入数	4セット入/ケース	リードタイム	3～5営業日	
原料産地	—	固有記号	—	
最大ロット	—	製造工場	八洋フーズ	
最小ロット	—	販売者	—	
運送便	ヤマト運輸			
商品特徴	<p>博多ラーメン屋台の定番品、ひとくちサイズの餃子は“包む”というより、“折り込む”といった形の食べやすい餃子です。野菜多めの餃子で、焼くのも早く、女性にも好評です。</p> <p>①はじめにフライパンを軽く熱しておき、油をひきます。(小さじ1杯程度) ②餃子を並べて火をつけます。(強火) ③水を入れ、強火のまま蓋をして約3分～3分半焼きます。 (10個の場合、水は約100cc) ④水気がなくなり、焼き目がついたら出来上がりです。</p>			

製造工程	
①原料受入⇒②原料保管⇒③餡子製造・④皮製造⇒⑤餃子成形⇒⑥トレー詰⇒⑦急速冷凍⇒⑧重量検査⇒⑨包装⇒⑩金属検査(テストピース; Fe 1.0φ・Sus 2.5φ)⇒⑪箱詰⇒⑫梱包⇒⑬冷凍(-18℃)保管⇒⑭冷凍出荷	
原材料名	異物検出方法
皮〔小麦粉、糖類(ばくが糖、ぶどう糖)、みりん、食塩〕、たまねぎ、豚脂、豚肉、キャベツ、ラード、パン粉、粒状大豆たん白、おろしにんにく、にんにく、しょうゆ、砂糖、おろししょうが、食用植物油、食塩、鶏がらスープ、オイスターソース、黒こしょう、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、カラメル色素、(原材料の一部に乳、ごまを含む)	金属探知機：有 ウェイトチェッカー：有
アレルギー物質	小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉、ごま

包材の材質・表示

容器・包材	材質名	サイズ
トレー	PP	282mm×173mm×25mm
白箱	紙	

保存管理基準

賞味期間	品質劣化内容/
製造日を含め [180] 日間	変色、乾燥
保存方法	品質劣化要因/
要冷凍 (-18℃以下)	冷凍焼け

※商品画像 (イメージ)



※一括表示



添付資料：微生物基準・栄養成分

微生物基準	一般生菌数	300万個/g以下
	大腸菌群	—
	大腸菌	—
	ブドウ球菌	—
	サルモネラ	—

栄養成分表示 100g当たり (推定値)	エネルギー	303	Kcal
	たんぱく質	6.6	g
	脂質	19.0	g
	炭水化物	23.8	g
	ナトリウム	460	mg
	塩分相当量	1.2	g