

# ベトナム産 冷凍マンゴー 商品提案書



株式会社 丸徳

福岡市東区奈多1丁目20-14-B  
TEL：092-405-1177  
FAX：092-405-1178



# 《商品詳細》

【商品】 ベトナム産 冷凍マンゴー

【規格】 500g ダイスカット (IQF)

【カット規格】 2.5cm×2.5cm(±1cm)

【賞味期限】 製造日より冷凍2年

【ケース入数】 20入

【品種】 CatChu(カッチュ)種

【産地】 ベトナム メコンデルタ地帯

【製造工場】 LOUY社

【販売者】 株式会社丸徳

【商品特徴】

糖度が高く、濃厚な甘味があります。

果肉が滑らかで、舌触りが良いです。

完熟マンゴー全体を使用しています。糖度13°C

解凍後、いつでも美味しい完熟マンゴーが食べられます。

※一度解凍したマンゴーは再凍結しないでください。



細菌規格	
一般生菌数	3000未満/g
大腸菌	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性
サルモネラ	陰性
腸炎ビブリオ	

# 《マンゴーの品種について》

ベトナム産マンゴーは、**CatChu(カッチュ)**種という品種でベトナム南部メコンデルタ地方の契約農園で栽培されております。  
ベトナムメコン地方の広い大地と灼熱の太陽の恵みをうけた美味しさ溢れるマンゴーは、**味は濃厚と甘く芳醇な香りが特徴**で、色は熟すと緑色から黄色に変わり、湾曲した涙のような形をしています。



# 《製造工場について》

ベトナムにある他の工場と比べ、**果物・野菜の生鮮・冷凍での商品加工に特化している工場**です。

原料仕入れ時には、ロット毎に原料をカットし、未成熟マンゴーは加工せずにそのまま農家に返品して、**熟成果樹のみを使用**するようにしています。

**BRCやISOの認証取得**にも積極的で、工程管理や衛生面でも問題ない安心・安全な工場です。



工場外観



工場内



衛生管理についての張り紙

# 《工場の取得認証について》

## BRC Certificate



## ISO 22000:2005 Certificate



## FDA Certificate



優れたレベルのHACCP、衛生、食品安全、品質システムを持つことを証明する認定書です。

HACCPの食品衛生管理手法をもとに、消費者への安全な食品提供を可能にする食品安全マネジメントシステム（FSMS）の国際規格です。

FDA（食品医薬品局）の管理基準内で活動している企業、工場に発行される認定書です。

# 御使用例



- ・ マンゴーパフェ
- ・ マンゴースムージー
- ・ マンゴータピオカ
- ・ スノーアイス
- ・ ヨーグルトトッピング

