

商品規格書

改定日 2022年2月7日

〒563-0045 大阪府池田市城南3-1-8



NDS・IKEDA北棟2F

TEL: 072-752-7731

Blankenesse


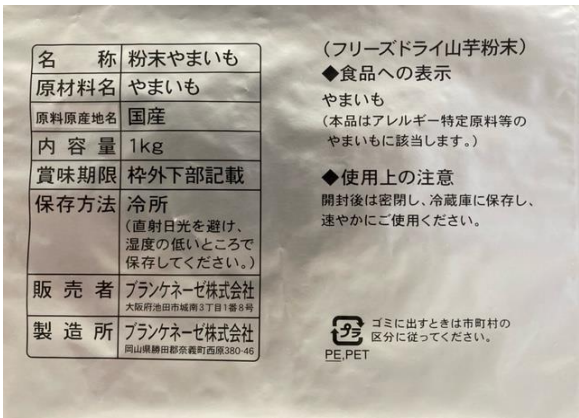
FAX: 072-752-7735

■ 商品特性/取引条件

商 品 名		山いもパウダー K-15				
原 材 料 名	山芋	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	なし			
原 料 原 産 地 名	国産	製 造 所	ブランケネーゼ株式会社岡山奈義工場 〒708-1306 岡山県勝田郡奈義町西原380-46			
使用基準のある 食品添加物の名称と その使用量	なし					
内 容 量	1kg	最低ケース納品単位	1ケース			
賞 味 期 限	製造日より1年	1ケースあたり入数	1kg×5袋			
消 費 期 限	なし	発注リードタイム	7営業日			
保 存 方 法	冷所（直射日光を避け、湿度の低いところで保存）	商品サイズ/重量	縦	横	高さ	重量
			340mm	240mm	45mm	1.0kg
アレルゲン情報	(推奨表示) 山芋	ボールサイズ/重量	縦	横	高さ	重量
			—	—	—	—
衛 生 規 格	一般生菌数 9.8×10 ³ 個/g以下	ケースサイズ/重量	縦	横	高さ	重量
	大腸菌/大腸菌群 陰性		400mm	260mm	170mm	5.5kg

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層等)	料理人、和菓子、たこ焼き、お好み焼き屋
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日本料理、山かけ蕎麦、うどんの他、お好み焼、和菓子、蕎麦のうち繫ぎ原料、かるかん原料、ひろうす、がんも、蒲鉾の副原料としての用途	
商 品 特 徴	国産の山芋を使用し、製造から販売に至るまで自社一貫生産なので安心・安全。独自のフリーズドライ製法で粉末にしているため、原料の特徴がそのまま。面倒な皮むきやアクによるかゆみもなく、また添加物・保存料も使用しておりません。国産の山の芋(つくね芋・大和芋)の皮を残して粉末化することにより、山芋特有の風味や粘りが強調された商品となっております。	
注 意 事 項	「本製品製造工場では、小麦、卵を含む製品を製造しております。」との表示をお願いしております。	

■ 商品写真/記載情報

	
---	--