

商品規格書

発行日:2013年4月 1日
作成日:2012年4月 1日

商品名 一般名	ロングキープブレッド100g 長期保存パン	規格 総重量	100g×50 5.5kg	JANコード	4580307 830013	開発元 株式会社光和
賞味期限	5年	保存条件	直射日光の当たらない常温	外装サイズ	520×340×180(内寸)mm	
外装形態	ケース	外装材質	紙(ダンボール)	個装サイズ	130×280 mm	
個装形態	袋	個装材質	PET/AL7/ONY15			
原料配合				品質規格、栄養成分等		
	原材料名	アレルギー	備考	品質規格項目	規格値	試験方法
	小麦粉 大豆粉 植物油脂 砂糖 フードスターチ 果糖液糖 増粘多糖類 パン酵母 食塩 V.C	小麦 大豆		衛生規格 無菌試験 一般細菌数 カビ数	陰性(300以下/g) 陰性(0.1g)	標準寒天平板培養法 ポテトデキストロース(10%) 寒天板培養法 ※日本食品分析センターによる
				理化学規格 pH 定量分析 (酸価) (過酸化物質価)	5.9pH 1.11meq/kg 0.5meq/kg	ガラス電極法 酢酸-クロロホルム法 ※日本食品分析センターによる
	原材料表示			栄養成分 (分析値)100g中 分析方法		
	小麦粉、大豆粉、植物油脂、砂糖、フードスターチ、果糖液糖、パン酵母、増粘多糖類、食塩、V、C、(原材料に小麦、大豆を含む)			栄養成分等	エネルギー 4.44 kcal たんぱく質 10.9 g 脂質 13.9 g 炭水化物 69.0 g ナトリウム 220 mg	五訂日本食品標準成分表に準拠 五訂日本食品標準成分表に準拠 五訂日本食品標準成分表に準拠 五訂日本食品標準成分表に準拠 五訂日本食品標準成分表に準拠
	取扱注意事項			製造工程	仕込み → 分割・成型 → 焼成 → 充填 → ガス置換(窒素充填) 密閉包装 → 殺菌 → 梱包	
	直射日光の当たらないよう保存してください。 開封後は賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。			殺菌方法	新含気殺菌(多段階殺菌)	