

## 商品ご提案書

商品名	鶏せせり小肉		
規格	500g/袋	荷姿	10kg(500g×20袋)
原産国	タイ	製造工場	Donchedi Food Processing Co.,Ltd.
賞味期限	製造日より 2年間	保存方法	-18℃以下

アレルギー物質	
鶏肉	
食品添加物	
衛生規格	
規格項目	基準値
一般生菌数	1.0×10 <sup>6</sup> 以下
サルモネラ属菌	陰性
黄色ブドウ球菌	1.0×10 <sup>3</sup> 以下
大腸菌(E.Coli)	100以下
大腸菌群	-

製造工程	
① 原料解凍	
② トリミング	小骨を除去
③ 検品	残骨・うっ血等
④ 洗浄	次亜塩素酸Na10ppm
⑤ 水切り	
⑥ 検品	
⑦ 袋詰め	500g/袋
⑧ 急速凍結	製品中心温度-18度以下
⑨ 金属探知機	Fe3.0mm、Sus3.5mm、Non-Fe3.5mm
⑩ 箱詰め	20袋/箱
⑪ 保管	庫内温度-18℃以下

包装・資材			
包装形態	VP		
袋	サイズ(mm)		228.6×152.4
	材質		PE
箱	サイズ(mm)		386×311×156
	材質		段ボール
JANコード	-		
ITFコード	-		

## 商品特徴・メニュー例



- \* 一羽から少量しか取れない希少部位です。
- \* よく動く鶏の首の筋肉の部分の為、身が締まっていて弾力があります。
- \* もも肉より脂身が多く、歯ごたえがあるので噛めば噛むほど肉汁が出て味わいがあります。
- \* 焼肉や焼き鳥、炒め料理、煮物にもどうぞ。