

商品ご提案書

商品名	コラーゲンポークソーセージ(ウインナー)		区分	加熱食肉製品(加熱後包装)
規格	1kg/袋	荷姿	10kg(1kg×10袋)	
原産国	ブラジル	製造工場	SEARAALIMENTOS S/A	
賞味期限	製造日より	1.5年間	保存方法	-18℃以下

一括表示		
豚肉、豚脂、でん粉、食塩、砂糖、香辛料、ぶどう糖、pH調整剤、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、酸化防止剤(ビタミンC)、グリシン、発色剤(亜硝酸Na)、(原材料の一部に小麦、乳成分を含む)		
アレルギー物質		
豚肉	乳	小麦
食品添加物		
pH調整剤	リン酸塩(Na)	調味料(アミノ酸等)
カゼインNa	酸化防止剤(ビタミンC)	グリシン
発色剤(亜硝酸Na)		
衛生規格		
規格項目	基準値	
一般生菌数	1.0×10 ⁵ 以下	
サルモネラ属菌	陰性	
黄色ブドウ球菌	1.0×10 ³ 以下	
大腸菌(E.Coli)	陰性	
大腸菌群	-	

製造工程	
① 原料カット、処理	チルド肉使用
② テンパリング	肉温0℃、脂肪-6~-8℃
③ チョッピング	6mmメッシュ(肉と脂肪をミックス)
④ ミキシング	配合スパイス水
⑤ 熟成	12~24時間
⑥ 充填	コラーゲンケーシング
⑦ スモーク	中心温度72℃以上1分
⑧ 水冷	中心温度12℃
⑨ 冷却	製品温度15℃以下
⑩ 検品	X線検査
⑪ IQF包装	1000g/袋
⑫ 急速凍結	庫内温度-25℃以下
⑬ 金属探知機	テストピース(Fe1.5mm、Sus2.5mm)
⑭ 箱詰め	10袋入り/箱
⑮ 保管	庫内温度-18℃以下

包装・資材

包装形態		IQF
袋	サイズ(mm)	240×200×0.14
	材質	PE
箱	サイズ(mm)	390×330×220
	材質	段ボール
JANコード		-
ITFコード		-



商品特徴・メニュー例



- * 熟成させて旨みを引き出した、弾力のある
ジューシーなあらびきウインナーです。
- * 朝食やバーベキューなどにどうぞ。