

品質規格書			作成日付	作成者
管理ナンバー			2011年11月17日	乾
商品名	鶏卵甘辛煮 4卵		製造工程概要 原料入荷 ↓ 恒温庫保存 洗浄 ↓ 保温 ↓ 加熱(90℃以上) ↓ 冷却 ↓ 殻割り ↓ 殻剥き ↓ 一次選別 卵官能検査 洗浄 ↓ 酸処理 ↓ 水流し ↓ 二次選別 卵官能検査 煮込 ↓ 漬け込み ↓ 計量(個) ↓ 液充填 ↓ 真空シール ↓ 検品 加熱殺菌 ↓ 冷却 ↓ 検品 箱詰め ↓ 出荷 ※一括製造しております。	
名称	鶏卵味付け玉子			
原料原産地	国内産			
保存方法	要冷蔵(1℃~10℃)			
賞味期限	30日			
JANコード				
形態				
内容量	4個入			
内装	平袋 PE,PA			
外装	ダンボール			
包装数	6パック			
原材料名	鶏卵、醤油、砂糖、トレハロース、みりん、クエン酸、グリシン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)			
アレルゲン表示	卵、大豆、小麦			
栄養成分表	エネルギー	167kcal		
	たんぱく質	15.0g		
	脂質	9.1g		
	炭水化物	6.2g		
	ナトリウム	433mg		
※栄養成分表(100gあたり) ※液汁を除く				
特徴	燻製品とは違い、秘伝のタレでじっくり煮込み、じっくり漬けこんだ自慢の商品です。 ほのかの甘みとしょうゆの香ばしい香りをお楽しみください。			
製造者	アイキューフーズ 株式会社 愛知県豊川市新豊町1丁目106 TEL 0533-84-3517 FAX 0533-84-3533			