

製品規格書

作成日		令和3年2月1日		サンアグリフーズ(株)					
商 品 名		純情高菜/塩高菜 100g			製 品 画 像 				
J A N コード		4571415 730944							
表 示 (個包装表示内容)									
名 称		塩漬(刻み)							
原 材 料 名		高菜、漬け原材料 [食塩、純米酢、うこん粉]							
原 料 原 産 地 名		宮崎県(高菜)							
内 容 量		100g							
賞 味 期 限		90日(一括表示に記載)							
保 存 方 法		直射日光、高温多湿を避け冷暗所に保存してください。							
製 造 者		農業生産法人 サンアグリフーズ株式会社 宮崎県児湯郡都農町大字川北1432-7			T E L (0983) 21-2139				
アレルゲン		有・ 無							
特定7品目 (表示義務)		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
表 示 推 奨 21 品 目		あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ
		さば	大豆	鶏肉	豚肉	マツタケ	もも	やまいも	りんご
		ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド			
製 品 の 特 徴		乳酸発酵した高菜の用途が広がるよう細切りにし、保存性を目的に純米酢と塩だけで仕上げました。							
商 品 劣 化 の 状 態		液の濁り、膨張、肉質の軟化							
開 封 後 の 目 安		低 温 (10 ℃以下)			5 日				
品 質 特 製		(成分規格)							
食 塩	g/dℓ	2.5 ～ 3.5			(規格中心値)		3.0±0.5		
p	H (20℃)	4.4 ～ 4.6			(規格中心値)		4.5±0.1		
屈 折 糖 度	度	6 ～ 9			(規格中心値)		7.5±1.5		
包 装									
個 包 装 (袋)				外 包 装 (外箱)					
容 器 形 態				ラミネート平袋	素 材		ダンボール		
材 質 構 成				K O P 2 0 (H B 6 0) / L L 6 0		外 寸 法		270×160×105	
外 寸 法				150×180		材 質 構 成		A F : K 5 * S C D 1 6 0 * K 5	
荷 姿				20×1		C/S 重 量		平均2.7 k g	
喫食の方法		そのまま喫食			喫食の対象者		一般消費者		
栄養成分表		100 gあたりの推定値							
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ナトリウム	糖質	繊維	灰分
	25kcal	1.7g	0.1g	4.2g	3.3g	m g	g	g	g
形状・サイズ・計量 (重量) 規格									
固 形 重 量		100 g ～ 105 g			製 品 重 量		124 g ～ 129 g		
液 量		20 m l			カ ッ ト		20mm×3mm(クシ刃)		

製品規格書

作成日 令和3年2月1日

サンアグリフーズ(株)

商 品 名		純情高菜/醤油高菜 100 g				製 品 画 像		像		
J A N コー ド		4571415 730951								
表 示 (個包装表示内容)										
名 称		しょうゆ漬(刻み)								
原 材 料 名		高菜、漬け原材料〔しょうゆ(小麦・大豆を含む砂糖、食塩、純米酢、かつお削りぶし、うこん								
原 料 原 産 地 名		宮崎県(高菜)								
内 容 量		100g								
賞 味 期 限		90日(一括表示に記載)								
保 存 方 法		直射日光、高温多湿を避け冷暗所に保存してください。								
製 造 者		農業生産法人 サンアグリフーズ株式会社 宮崎県児湯郡都農町大字川北1432-7 T E L (0983) 21-2139								
ア レ ル ゲ ン		(有) ・ 無								
特定7品目 (表示義務)		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに		
表 示 推 奨 21 品 目		あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	
		さば	大豆	鶏肉	豚肉	マツタケ	もも	やまいも	りんご	
		ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド				
製 品 の 特 徴		国産原料で製造した再仕込み醤油をベースにした厚切りの高菜漬です。								
商 品 劣 化 の 状 態		液の濁り、膨張、肉質の軟化								
開 封 後 の 目 安		低 温 (10 ℃以下)				5 日				
品 質 特 製		(成分規格)								
食 塩		g/dℓ	3.0 ～ 4.0		(規格中心値)		3.5±0.5			
p		H (20℃)	4.4 ～ 4.6		(規格中心値)		4.5±0.1			
屈 折 糖 度		度	14 ～ 18		(規格中心値)		16±2.0			
包 装										
個 包 装 (袋)					外 包 装 (外箱)					
容 器 形 態					素 材					
ラミネート平袋					ダンボール					
材 質 構 成					外 寸 法					
K O P 2 0 (H B 6 0) / L L 6 0					270×160×105					
外 寸 法					材 質 構 成					
150×180					A F : K 5 * S C D 1 6 0 * K 5					
荷 姿					C/S 重 量					
20×1					平均2.7kg					
喫食の方法			そのまま喫食			喫食の対象者		一般消費者		
栄養成分表		100 gあたりの推定値								
		エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ナトリウム	糖質	繊維	灰分
		45kcal	1.8g	0.1g	9.3g	4.8g	m g	g	g	g
形状・サイズ・計量 (重量) 規格										
固 形 重 量		100 g ～ 105 g			製 品 重 量		124 g ～ 129 g			
液 量		20 m l			カ ッ ト		20mm×18mm(クシ刃)			

製品規格書

作成日 令和3年2月1日

サンアグリフーズ(株)

商 品 名		純情高菜/油炒め高菜 100g				製 品 画 像		像		
J A N コー ド		4571415 730968								
表 示 (個包装表示内容)										
名 称		惣菜								
原 材 料 名		高菜、食塩、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、ごま油、かつお削りぶし、純米酢、煎りごま、粉末昆布、乾しいたけ、唐辛子、うこん粉								
原 料 原 産 地 名		宮崎県(高菜)								
内 容 量		100g								
賞 味 期 限		90日(一括表示に記載)								
保 存 方 法		直射日光、高温多湿を避け冷暗所に保存してください。								
製 造 者		農業生産法人 サンアグリフーズ株式会社 宮崎県児湯郡都農町大字川北1432-7				T E L (0983) 21-2139				
ア レ ル ゲ ン		(有)・無								
特定7品目 (表示義務)		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに		
表 示 推 奨 21 品 目		あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	
		さば	大豆	鶏肉	豚肉	マツタケ	もも	やまいも	りんご	
		ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド				
製 品 の 特 徴		九州ではメジャーな高菜の油炒めを添加物不使用で国産唐辛子でピリッと仕上げました。								
商 品 劣 化 の 状 態		液の濁り、膨張、肉質の軟化								
開 封 後 の 目 安		低 温 (10 ℃以下)				5 日				
品 質 特 製		(成分規格)								
食 塩		g/dℓ	3.0 ～ 4.0		(規格中心値)		3.5±0.5			
p		H (20℃)	4.4 ～ 4.6		(規格中心値)		4.5±0.1			
屈 折 糖 度		度	14 ～ 18		(規格中心値)		16±2.0			
包 装										
個 包 装 (袋)						外 包 装 (外箱)				
容 器 形 態		ラミネート平袋				素 材 ダンボール				
材 質 構 成		K O P 2 0 (H B 6 0) / L L 6 0				外 寸 法 270×160×105				
外 寸 法		150×180				材 質 構 成 A F : K 5 * S C D 1 6 0 * K 5				
荷 姿		20×1				C/S 重 量 平均2.3 k g				
喫食の方法		そのまま喫食				喫食の対象者		一般消費者		
栄養成分表		100 gあたりの推定値								
		エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ナトリウム	糖質	繊維	灰分
		79kcal	1.7g	5.0g	6.9g	3.6g	m g	g	g	g
形状・サイズ・計量 (重量) 規格										
固 形 重 量		100 g ～ 105 g			製 品 重 量		104 g ～ 109 g			
液 量		0 m l			カ ッ ト		20mm×5mm(クシ刃)			