

PITS商品規格書

*記載の情報は「適用日」時点の情報です。

商品名	ブレンドバター クロワッサン 25g	適用日	2026/02/02	
共通商品コード	—	メーカー名	カブシキガイシャジビエ	
メーカープライムコード	131277	株式会社ジビエ		
ブランド名	—	P B / N B 分類	NB	
	ITFコード	00000000000000	荷姿規格	25g x 310個

画像情報



サイズ

	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	—	—	—	—g	—
パック(中装)	—	—	—	—g	—
ケース(外装)	—	—	—	—g	—
梱(パック掛・半製品)	—	—	—	—g	—

アレルギー物質情報(★:義務表示)

★えび	×	アーモンド	×	ごま	×	もも	×
★かに	×	あわび	×	さけ	×	やまいも	×
★くるみ	×	いか	×	さば	×	りんご	×
★小麦	●	いくら	×	大豆	●	ゼラチン	×
★そば	×	オレンジ	×	鶏肉	×	魚介類	×
★卵	●	かシューナツ	×	バナナ	×		
★乳成分	●	キイフルツ	×	豚肉	×		
★落花生	×	牛肉	×	マカミアナツ	×		

●: 含む、×: 含まない

アレルゲンコンタミ注意喚起

無

栄養成分情報

分析・計算単位	100gあたり		
エネルギー	436 kcal	たんぱく質	8.9 g
脂質	22 g	炭水化物	50 g
		食塩相当量	1.2 g
備考	メーカーの計算値を記載		

商品情報

賞味・消費区分	賞味期限(製造日含め)
賞味・消費期間	365日
製造年月日の表示	無
賞味・消費期限の表示	有
保存時温度帯区分	冷凍(-18℃以下)
米トレーサビリティ対象区分	対象外
商品特徴	ブレンドバターで織り込んだ発酵済みクロワッサン
召し上がり方・利用方法	解凍0分焼成時間16分 170℃
酒類識別区分	—
酒類分類	—
アルコール分(%)	—

一括表示情報

名称	発酵後冷凍パン
原材料名	小麦粉、植物油脂(パーム)、砂糖、植物油(ひまわり、菜種、大豆)、バター、酵母、鶏卵、食塩、ブドウ糖、/乳化剤、着色料(β-カロテン)、pH調整剤(クエン酸)、香料、酵素、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)
内容量	7,750 g (25g x 310個)
固形量	—
内容総量	—
保存方法	-18℃以下で保存
原産国	スペイン
原料原産地名	—
使用上の注意	—
調理方法	—
使用方法	—
殺菌方法	—
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してご利用ください
でん粉含有量	—
でん粉含有率	—
無脂乳固形分	—
乳脂肪分	—
期限	365日
その他表示	—

企業情報

製造者名	PANAMAR PANADEROS, S.L.
製造者住所	C/LA NORIA, 3 POL. IND. MEDITERRANEO 46550-ALBUIXECH(VALENCIA) SPAIN
製造者電話	-2185
販売者名	株式会社ジビエ
販売者住所	東京都渋谷区猿楽町30-3 A502
販売者電話	03-6555-4316
輸入者名	—
輸入者住所	—
輸入者電話	—
加工者名	—
加工者住所	—

製造所/加工所

工場名	—
工場住所	—

※複数工場がある場合は、代表的な工場名・工場住所を記載しています。
お問い合わせは弊社営業担当までご連絡ください。