

# 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	ハッコウバター100% クロワッサン 25g	適用日	2026/02/02
	発酵バター100% クロワッサン25g (スェ°イン)	メーカー名	カブシキガイシャジビエ
共通商品コード	—	ITFコード	00000000000000
メーカープライベートコード	21996	PB/NB 分類	NB
ブランド名	—	荷姿規格	25g x 300個

## 画像情報



## サイズ

	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	76	27	44	25g	1
パック(中装)	—	—	—	—g	—
ケース(外装)	392	265	303	7500g	300
梱(ノット掛・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	414 kcal	たんぱく質	8.4g
脂質	21g	炭水化物	45g
		食塩相当量	0.85g
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	発酵バターを使用したスペイン産ミニサイズのクロワッサン
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、発酵バター、砂糖、鶏卵、酵母、食塩、小麦グルテン、デキストロース / 乳化剤、V.C、酵素 (一部に小麦・乳成分・卵を含む)
内容量	7,500g (25g x 300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	年月日: 枠外右下に記載
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	株式会社ジビエ
輸入者住所	東京都渋谷区猿楽町30-3-A502
輸入者電話	03-6555-4316
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。