

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	フランス産 マフィン アップル&シナモン 26g	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
メーカープライベートコード	RCC1262	株式会社ジビエ	
ブランド名	—	PB/NB 分類	NB
	ITFコード 00000000000000	荷姿規格	26g x 126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	1
パック(中装)	—	—	—	—g	—
ケース(外装)	381	83	298	3276g	126
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	×	マダミアナツ	×		

●: 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	355 kcal	たんぱく質	4g
脂質	16g	炭水化物	48g
		食塩相当量	0.38g
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	540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	アップルシナモンフィリングの入った完全焼成のマフィン
召し上がり方・利用方法	解凍30分
酒類識別区分	—
酒類分類	—
アルコール分(%)	—

一括表示情報

名称	焼き菓子
原材料名	砂糖、アップルピューレ、小麦粉、菜種油、鶏卵、卵白、リンゴ、バター、ホエイパウダー、小麦グルテン、シナモン、食塩/増粘剤(アセチル化アジピン酸架橋デンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)、膨張剤(ピロリン酸二水素ナトリウム、炭酸水素ナトリウム)、乳化剤、pH調整剤、香料、V.C、保存料(ソルビン酸カリウム)(一部に、小麦・卵・乳成分・リンゴを含む)
内容量	3,276g (26g x 126個)
固形量	—
内容総量	—
保存方法	-18℃以下で保存してください
原産国	フランス
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	加熱してあります
加熱調理の必要性	解凍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	YYYY, MM, DD
その他表示	—

企業情報

製造者名	Mademoiselle Deserts
製造者住所	Rue Stephenson, 62217 Tilloy-Les-Mofflaines, France
製造者電話	—
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。