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	ﾊｯｺｳﾊﾞﾀｰｼﾅﾓﾝﾛｰﾙ 35g 発酵バターシナモンロール　35g			適用日	2026/08/12
				メーカー名	カブシキガイシャジビエ 株式会社ジビエ
共通商品コード	－	ITFｺｰﾄﾞ	00000000000000		
ﾒｰｶｰﾌﾟﾗｲﾍﾞｰﾄｺｰﾄﾞ	40924			ＰＢ／ＮＢ 分類	NB
ブランド名	－			荷姿規格	３５ｇ　ｘ　２６０個

画像情報

サイズ

	幅(mm)	高さ(mm)	奥行(mm)	重量(単位)	入数
商品	55	25	50	35ｇ	1
ﾊﾟｯｸ（中装）	－	－	－	－ｇ	－
ｹｰｽ（外装）	388	244	298	9100ｇ	260
梱（ﾊﾞﾝﾄﾞ掛・半製品）	－	－	－	－ｇ	－

アレルギー物質情報（★：義務表示）

★えび	×	★落花生	×	ごま	×	ﾏｶﾀﾞﾐｱﾅｯﾂ	×
★ｶｼｭｰﾅｯﾂ	×	アーモンド	×	さけ	×	もも	×
★かに	×	あわび	×	さば	×	やまいも	×
★くるみ	×	いか	×	大豆	×	りんご	×
★小麦	●	いくら	×	鶏肉	×	ゼラチン	×
★そば	×	オレンジ	×	バナナ	×	魚介類	×
★卵	●	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ	×	ピスタチオ	×		
★乳成分	●	牛肉	×	豚肉	×		

●：　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	250 kcal	たんぱく質	4.5ｇ
脂質	9.5ｇ	炭水化物	36.8ｇ
		食塩相当量	0.69ｇ
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フランス発の小型サイズのシナモンロール

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、砂糖、発酵バター、鶏卵、酵母、ホエイパウダー、食塩、転化糖、小麦グルテン、脱脂粉乳、シナモン、／ 安定剤(アセチル化リン酸架橋デンプン、リン酸水素ニナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、酢酸カルシウム)、リン酸三カルシウム、着色料(ニンジンカロテン、ターメリック色素、パプリカ粉末)、酵素、V.C、香料、(一部に小麦・乳成分・卵を含む)
内容量	９，１００ｇ　（３５ｇ　ｘ　２６０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	YYYY.MM.DD
その他表示	－

企業情報

製造者名	Ｂｒｉｄｏｒ
製造者住所	ＬｉｅｕＤｉｔ　Ｏｌｉｖｅｔ　ＺＡ　３５５３８　Ｆｒａｎｃｅ
製造者電話	+33-299-002-873
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	グローバル・ビジョン株式会社
輸入者住所	東京都中央区日本橋茅場町2-7-6
輸入者電話	03-5623-0710
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。