

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% パン アラクレム 40g		適用日	2024/02/02
	発酵バター100% パン アラクレム 40g		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	42326		P B / N B 分類	NB
ブランド名	—		荷姿規格	40g x 180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	30	50	40g	1
パック(中装)	—	—	—	—g	—
ケース(外装)	390	245	290	7200g	180
梱(パスト掛・半製品)	—	—	—	—g	—

アレルギー物質情報

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

●: 含む、×: 含まない

アレルゲンコンタミ注意喚起

有
同じ生産ラインでくるみ、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、ピーカンナッツ、大豆を使用した商品を製造しています。

栄養成分情報

分析・計算単位	100gあたり		
エネルギー	290 kcal	たんぱく質	7.4 g
脂質	14.9 g	炭水化物	33.4 g
		食塩相当量	0.82 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	フランス産発酵バターとカスタードクリームを使用した定番デニッシュ
召し上がり方・利用方法	解凍0分焼成時間16分 180℃
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、バター、砂糖、全卵、酵母、食塩、全粉乳、小麦グルテン、脱脂粉乳、植物油、グルコースシロップ / 安定剤(加工デンプン、乳酸カルシウム、ピロリン酸四ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム)、酵素、乳化剤、着色料(βカロテン)、V.C、香料、(一部に小麦・乳成分・卵を含む)
内容量	7,200g (40g x 180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	—
加熱調理の必要性	—
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	Lieu Dit Olivet ZA 35538 France
製造者電話	-1141
販売者名	株式会社ジビエ
販売者住所	東京都渋谷区猿樂町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。