

# 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	キャラメルタマねぎ デニッシュ25g		適用日	2024/02/02	
共通商品コード	—	ITFコード	00000000000000	メーカー名	カブシキガイシャジビエ
メーカーコード	1020			P B / N B 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	—	—	—	—g	—
パック(中装)	—	—	—	—g	—
ケース(外装)	—	—	—	—g	—
箱(パレット掛・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  
同じ生産ラインでクルミ、落花生、卵、ごま、大豆、カシューナッツ、ピーナッツ、アーモンド、魚介類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	402 kcal	たんぱく質	7.2 g
脂質	21 g	炭水化物	59 g
		食塩相当量	1.4 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	180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	手ごろなミニサイズの惣菜デニッシュ
召し上がり方・利用方法	解凍8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、タマネギ、バター、砂糖、酵母、植物油(パーム)、鶏卵、食塩、ヴィネガー、黒コショウ、大麦麦芽粉、小麦デンプン、ブドウ糖、小麦グルテン、/pH調整剤、V.C、酵素、カラメル、乳化剤、香料、酸化防止剤(ミックストコフェロール)、(一部に、小麦・乳成分・卵・大豆を含む)
内容量	7,500g (25g x 300個)
固形量	—
内容総量	—
保存方法	-18℃以下で保存してください
原産国	マレーシア
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	Sydney Cake House Sdn Bhd
製造者住所	13-17, Jalan Warden U1/76, Taman Perindustrian BT.3, 40150 Malaysia
製造者電話	—
販売者名	株式会社ジビエ
販売者住所	東京都渋谷区猿樂町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。