


製 品 仕 様 書

商 品 名	鮭とば
原 産 地	秋鮭 (Oncorhynchus keta) ※ ♂ 限定
担 当 部 署	品質管理部 担当：大谷崇之
製 品 規 格	270g・80g(袋詰)、12kg(DB詰)
保存方法・賞味期限	常温・60日間
包 装 資 材	DB、袋(PE,PET)、クラフトテープ、PPバンド、内装用ガゼット
製 造 工 程	<p>① 原 魚 仕 入 ・水揚げ市場から工場までの輸送時間 根室内：約30分間 ・漁期 (9月～10月 ※主な当社買い付け)</p> <p>② 1 次 裁 割 頭部、内臓の除去</p> <p>③ 洗 浄 流水洗浄・虫取り</p> <p>④ 原料冷凍保管 ドレス原料保管温度 -25℃以下</p> <p>⑤ 解 凍 ドレス (80g品)</p> <p>⑥ 2 次 裁 割 フィレー化</p> <p>⑦ 1 次 乾 燥 約20時間</p> <p>⑧ 3 次 裁 割 短冊化</p> <p>⑨ 調味漬込み 約20時間 ※ 無着色</p> <p>⑩ 2 次 乾 燥 約1週間</p> <p>⑪ 製 品 詰</p> <p>⑫ 製 品 保 管 -25℃以下</p> <p>⑬ 出 荷</p> 
原 材 料 表 示 内 容	鮭(北海道産)、食塩、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、くん液 ※原料の一部に大豆を含む
危 害 防 止	<p>1. 寄生虫 ・製造工程③で除去 ・冷凍原料により死滅</p> <p>2. 腸炎ビブリオ ・工場内の使用海水は全て紫外製殺菌処理されている ・定期自主検査の実施 (製品及び使用海水)</p>

※ 主原材料の秋鮭について北海道沖の定置網で漁獲された原料のみを使用している事を証明します。

生産工場名
現住所

永宝冷蔵株式会社
北海道根室市北浜町1丁目9番地
代表取締役社長 杉山週二
TEL0153-23-6301
FAX0153-22-2314