

商品規格書

適用日	2013/01/01	登録日	2010/10/29	修正日	2012/11/19
-----	------------	-----	------------	-----	------------

自社商品コード	1636390
---------	---------

基本情報

商品名	MG マカロン クラシック 8.3gx36個x4種類
-----	----------------------------

商品名カナ	MG マカロン クラシック 8.3gx36x4
-------	-------------------------

ブランド名	ブランド区分
マグム/MAG' M	NB

規格	規格単位
8.3g×36個×4種類	g

賞味・消費区分	製造日含め	期限表示有無	期限表示例	製造日表示有無	期限表示例
賞味期限	720	有	YYYYMMDD	無	

発注単位	保存温度帯
ケース	冷凍(-18℃以下)

商品形態(風袋込み) 単位(mm、g)						不定賞	JANコード
幅/長辺	奥/短辺	高さ	重量	入数	JANコード		無
ピース			8.3	1			
パック			113.442	12			
ケース	400	300	110	1604.58	144		
甲							

商品特徴

落ち着いた色合いで高級感漂うマカロンです。

召し上がり方・利用方法

冷蔵庫または室温で解凍後そのままお召し上がりください。

使用・保管・廃棄上での注意

解凍後の商品は冷蔵保存し、5日以内にお召し上がりください。
重量:8.3g+10% サイズ:直径38mm±2.5

販売者名	トップトレーディング株式会社			担当者名	
住所	東京都千代田区岩本町3丁目3-6(井門岩本町ビル)				
TEL	03-5821-1180	FAX	03-5821-1197	PL加入有無	有
備考					

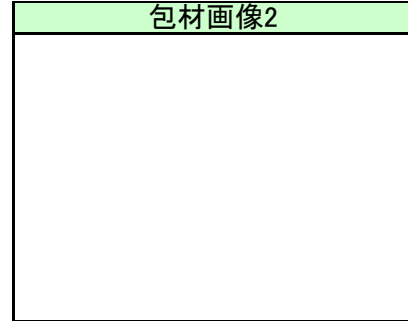
製造者名	Mag' M	担当者名	M Sylvain De Renty
住所	17 rue de l'avenir ZA la Croix Danet 44140 Geneston FRANCE		
TEL	33-240-32-07-91	FAX	33-240-32-07-41
備考			

工場名		担当者名	
住所			
TEL		FAX	
備考			

輸入者名	トップトレーディング株式会社			担当者名	
住所	東京都千代田区岩本町3丁目3-6(井門岩本町ビル)				
TEL	03-5821-1180	FAX	03-5821-1197	PL加入有無	有
備考					

包材表示

一括表示	
商品区分	冷凍食品
名称	冷凍食品 マカロン
原材料名1	チョコレート:砂糖、クリーム(乳製品)、アーモンド、液卵白、チョコレート、ブドウ糖、ココアパウダー、安定剤(カラギナン)、乳化剤、香料、着色料(カラメル、コチニール)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) ピスタチオ:砂糖、アーモンド、液卵白、アーモンドピューレ、バター、ピスタチオペースト(ピスタチオ、植物油)、フラニネ(砂糖、ヘーゼルナッツ、アーモンド)、アーモンドペースト(アーモンド、砂糖、水飴、エタノール)、ブドウ糖、乾燥卵黄、コーンスターチ、香料、着色料(カロテン、青1)、(原材料の一部に小麦を含む)
原材料名2	バニラ:砂糖、アーモンド、アーモンドペースト(アーモンド、砂糖、水飴、エタノール)、液卵白、バター、全粉乳、乾燥卵黄、コーンスターチ、小麦粉、乾燥バニラ、乳化剤、着色料(酸化チタン)、(原材料の一部に大豆を含む) コーヒー:砂糖、アーモンド、液卵白、クリーム(乳製品)、ミルクチョコレート、ダークチョコレート、バター、ブドウ糖、コーヒーペースト(コーヒー、砂糖)、凍結乾燥コーヒー、安定剤(カラギナン)、乳化剤、香料、着色料(カラメル、カロテン)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
内容量	(8.3gx12個x3トレイ)x4種類
賞味期限	枠外記載
保存方法	-18℃以下で保存して下さい
販売者	
輸入者	トップトレーディング株式会社
加工者	



一括表示外	
使用上の注意	
原産国	フランス
調理方法	
使用方法	
殺菌方法	
冷凍前加熱の有無	
加熱調理の必要性	解凍してそのままお召し上がりください

栄養成分表示		
栄養成分表示有無	対象商品名	分析単位
無		100gあたり
備考		

熱量(Kcal)	437	リン(mg)		βカロテン当量(μg)		ビタミンB2(mg)		コレステロール(mg)	
たんぱく質(g)	11.7	鉄(mg)		レチノール当量(μg)		ナイアシン(mg)		水溶性食物繊維(g)	
脂質(g)	20.2	亜鉛(mg)		ビタミンD(μg)		ビタミンB6(mg)		不溶性食物繊維(g)	
炭水化物(g)	56.2	銅(mg)		ビタミンE(mg)		ビタミンB12(μg)		食物繊維(g)	4.0
ナトリウム(mg)	46	マンガン(mg)		αトコフェロール(mg)		葉酸(μg)		食塩相当量(g)	0.11
水分(g)	9.9	レチノール(μg)		βトコフェロール(mg)		パントテン酸(mg)		トランス脂肪酸(g)	
灰分(g)	2.02	カロテン(μg)		γトコフェロール(mg)		ビタミンC(mg)			
カリウム(mg)		αカロテン(μg)		δトコフェロール(mg)		飽和脂肪酸(g)			
カルシウム(mg)		βカロテン(μg)		ビタミンK(μg)		不飽和脂肪酸(一価)(g)			
マグネシウム(mg)		クリプトキサンチン(μg)		ビタミンB1(mg)		不飽和脂肪酸(多価)(g)			

強調訴求注意コンタミ表示種別	表示内容
アレルギー物質に関する注意喚起情報	本製品工場では、そば・オレンジ・リンゴ・バナナを含む製品を製造しています。

製造・品質

製造工程

原料受入→アーモンド粉砕→原料ミックス→焼成→冷却→フィリング詰→トレー詰→金属探知機→重量チェック(トレー毎)→カートン詰め→冷凍→保管/出荷

金属探知機			ウェイトチェッカー			アレルギー物質コンタミ可能性	
使用有無	Fe(mm)	Sus(mm)	使用有無	範囲(g)		有無	備考
有	1.2	1.5			~	有	そば・オレンジ・リンゴ・バナナ

金属探知機の作動確認と頻度	製造の最初と、その後1パレット(120ケース)製造ごとに、テストピース確認を行う
その他異物検出方法	目視検査

包材材質確認

包材部位名	包材の材質名/規格	重量(g)	包材部位名	包材の材質名/規格	重量(g)
内装フィルム	ポリプロピレン	2	トレー	A-PET	11.84
緩衝材	ポリエチレン	2	外箱	ダンボール	235

品質規格と管理基準 ※9件まで登録

自社検査室の有無

検査項目	測定方法	検査頻度	管理基準	検査機関
一般生菌数			"100,000/g以下"	
大腸菌群			陰性	
アフラトキシン			検出せず	

階層No	商品名	原材料名	原材料一般名称/添加物物質名	種別	添加物再添名	メーカー名	原産国	原産地	アレルギー物質	遺伝子組換え区分	備考
		MG マカロン クラシック 8.3gx36個x4種類		商品名							
1		チョコレート		部材							
1-1		粉砂糖	砂糖	原材料			EU(ヨーロッパ)			対象外	
1-2			生クリーム乳脂肪	原材料			フランス		乳	対象外	
1-2-1			カラギナン	添加物	安定剤					対象外	
1-3			アーモンド	原材料			アメリカ合衆国	カリフォルニア		対象外	
1-4			上白糖	原材料			EU(ヨーロッパ)			対象外	
1-5			卵白液鶏卵	原材料			EU(ヨーロッパ)		卵	対象外	
1-6			チョコレート	原材料			ベルギー			対象外	
1-6-1			カカオマス	原材料						対象外	
1-6-2			砂糖	原材料						対象外	
1-6-3			ココアバター	原材料						対象外	
1-6-4			レシチン	添加物	乳化剤				大豆	対象外	
1-6-5			バニラ香料	添加物	天然香料					対象外	
1-7			ぶどう糖	原材料			ベルギー		小麦	対象外	
1-8			ココアパウダー	原材料			フランス			対象外	
1-9			カラメル	添加物	着色料		フランス			対象外	
1-10			ココアパウダーブラックハール	原材料			フランス			対象外	
1-11			コチニール	添加物	着色料		フランス			対象外	
2			ビスタチオ	部材							
2-1			粉砂糖	原材料			EU(ヨーロッパ)			対象外	
2-2			アーモンド	原材料			アメリカ合衆国	カリフォルニア		対象外	
2-3			上白糖	原材料			EU(ヨーロッパ)			対象外	
2-4			卵白液鶏卵	原材料			EU(ヨーロッパ)		卵	対象外	
2-5			水	原材料			フランス			対象外	
2-6			アーモンドビュレ	原材料			フランス			対象外	
2-7			バター	原材料			フランス		乳	対象外	
2-8			ビスタチオベースト	原材料			フランス			対象外	
2-9			ブラリネ	原材料			フランス			対象外	ヒマワリ油
2-10			アーモンドベースト	原材料			ドイツ			対象外	砂糖・ヘーゼルナッツ・アーモンド
2-11			ぶどう糖	原材料			ベルギー		小麦	対象外	
2-12			ビスタチオ香料	添加物	天然香料		フランス		小麦	対象外	
2-13			乾燥卵黄	原材料			EU(ヨーロッパ)		卵	対象外	
2-14			コーンスターチ	原材料			オーストリア			対象外	
2-15			カロテン	添加物	着色料		デンマーク			対象外	
2-16			青色1号	添加物	着色料		フランス			対象外	
3			バニラ	部材							

階層No	原材料名	原材料一般名称/添加物物質名	種別	添加物再添名	メーカー名	原産国	原産地	アレルギー物質	遺伝子組換え区分	備考
3-1	粉砂糖	砂糖	原材料			EU(ヨーロッパ)			対象外	
3-2		アーモンド	原材料			アメリカ合衆国	カリフォルニア		対象外	
3-3		上白糖	原材料			EU(ヨーロッパ)			対象外	
3-4	アーモンドペースト	アーモンド	原材料			ドイツ			対象外	アーモンド・砂糖・水飴・エタノール
3-5		卵白液鶏卵	原材料			EU(ヨーロッパ)		卵	対象外	
3-6		水	原材料			フランス			対象外	
3-7		バター	原材料			フランス		乳	対象外	
3-8		酸化チタン	添加物	着色料		フランス			対象外	
3-9		全粉乳	原材料			フランス		乳	対象外	
3-9-1		レシチン	添加物	乳化剤				大豆	対象外	
3-10		乾燥卵黄	原材料			EU(ヨーロッパ)		卵	対象外	
3-11		コーンスターチ	原材料			オーストリア			対象外	
3-12		小麦粉	原材料			フランス		小麦	対象外	
3-13	乾燥バニラ	バニラ	原材料			マダガスカル			対象外	
4	コーヒー		原料							
4-1		アーモンド	原材料			アメリカ合衆国	カリフォルニア		対象外	
4-2	粉砂糖	砂糖	原材料			EU(ヨーロッパ)			対象外	
4-3		上白糖	原材料			EU(ヨーロッパ)			対象外	
4-4		卵白液鶏卵	原材料			EU(ヨーロッパ)		卵	対象外	
4-5		生クリーム乳脂肪	原材料			フランス		乳	対象外	
4-5-1		カラギナン	添加物	安定剤					対象外	
4-6	ミルクチョココレート	チョコレート	原材料			フランス			対象外	
4-6-1		砂糖	原材料						対象外	
4-6-2		全粉乳	原材料					乳	対象外	
4-6-3		ココアバター	原材料						対象外	
4-6-4		カカオマス	原材料						対象外	
4-6-5		レシチン	添加物	乳化剤				大豆	対象外	
4-7	ダークチョココレート	チョコレート	原材料			フランス			対象外	
4-7-1		カカオマス	原材料						対象外	
4-7-2		砂糖	原材料						対象外	
4-7-3		ココアバター	原材料						対象外	
4-7-4		レシチン	添加物	乳化剤				大豆	対象外	
4-7-5		バニラ香料	添加物	天然香料					対象外	
4-8		バター	原材料			フランス		乳	対象外	
4-9		ぶどう糖	原材料			フランス		小麦	対象外	
4-10	コーヒーペースト		原材料			フランス			対象外	コーヒー・水・砂糖
4-11	凍結乾燥コーヒー	コーヒー	原材料			フランス			対象外	

階層No	原材料名	原材料一般名称/添加物物質名	種別	添加物用途名	メーカー名	原産国	原産地	アレルギー物質	遺伝子組換え区分	備考
4-12		カラメル	添加物	着色料		フランス			対象外	
4-13		カロテン	添加物	着色料		デンマーク			対象外	