



| | | | |
|--------|---|--------|-------------------|
| 商品名 | 無添発酵キムチ210g | 保存温度帯 | 冷蔵 |
| 内容量 | 210g | 賞味期限 | 冷蔵61日 |
| 荷姿(入数) | 12X3(36入) | 外箱包材情報 | ダンボール |
| JANコード | 4950539100664 | 単品包材情報 | ボトル:PET、シュリンク:PET |
| 製造工場 | 株式会社モア 韓国慶尚北道永川市道洞区域キル113 韓国政府認証HACCP取得工場(2008年12月～) | | |

商品形態

| | 幅/長辺(mm) | 奥/短辺(mm) | 高さ(mm) | 重量(g) | 入数 |
|-----|----------|----------|--------|--------|----|
| 単品 | 105 | 105 | 72 | 280 | 1 |
| ボール | 425 | 335 | 100 | 3,950 | 12 |
| ケース | - | - | - | - | - |
| 甲 | 425 | 335 | 320 | 12,000 | 36 |

原材料情報

| 原材料名 | 白菜 | にら | 玉ねぎ | 唐辛子粉 | ぶどう糖果糖液糖 |
|-------------------|------|-------------|---------|-------|------------|
| | にんにく | フラクトオリゴ糖 | もち米粉 | 砂糖 | カタクチイワシの魚醤 |
| | 醸造酢 | 長ねぎ | 食塩 | 昆布エキス | イカナゴの魚醤 |
| | しょうが | アミ塩辛(えびを含む) | - | - | - |
| | - | - | - | - | - |
| 添加物名 | - | - | - | - | - |
| | - | - | - | - | - |
| アレルギー物質 (28品目) | えび | かに | 小麦 | そば | 卵 |
| | 乳 | 落花生 | あわび | いか | いくら |
| | オレンジ | カシューナッツ | キウイフルーツ | 牛肉 | くるみ |
| | ごま | さけ | さば | 大豆 | 鶏肉 |
| | バナナ | 豚肉 | まつたけ | もも | やまいも |
| | りんご | ゼラチン | アーモンド | | |

栄養成分情報

※100g当たり 分析値

| 表示の有無 | 熱量 (kcal) | たんぱく質 (g) | 脂質 (g) | 炭水化物 (g) | 食塩相当量 (g) |
|-------|-----------|-----------|--------|----------|-----------|
| 有 | 60 | 2.2 | 0.5 | 11.6 | 2.5 |

商品特徴

- ①白菜・にら・玉ねぎを贅沢に使用した無添加キムチ。
- ②フラクトオリゴ糖配合。
- ③W魚醤(イワシ・イカナゴ)とアミ塩辛を使用。

製造工程

原料入庫→原料予冷保管→白菜前処理工程(芯取/半切/選別)→振動コンベア移送→1次洗浄→1次目視検査→塩漬け→2次洗浄→サイズカット→2次目視検査→脱水→仕掛品検査→塩漬け白菜と薬味混合→充填→計量→金属混入検査(金探Feφ2.5、Susφ3.5mm)→キャッピング→賞味期限印字→異物検知(X線Fe、Susφ1.5mm)→予冷→梱包→出荷

商品写真

包材画像①



包材画像②



包材画像③

