



商品名	ペチュキムチ500g	保存温度帯	冷蔵
内容量	500g	賞味期限	D+60
荷姿(入数)	甲(12本×2ホ-ル)	外箱包材情報	ダンボール
JANコード	4950539-110052	単品包材情報	ボトル(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	100	580	1
ポール	433	323	130	7,500	12
ケース	-	-	-	-	-
甲	433	323	260	15,000	24

原材料情報

原材料名	白菜(韓国産)	唐辛子粉	玉ねぎ	にんにく	魚醤(イワシの塩辛)
	食塩	砂糖	長ねぎ	もち米粉	生姜
	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
添加物名	L-グルタミン酸ナトリウム	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
アレルギー物質(28品目)	えび	かに	小麦	そば	卵
	乳	落花生	アーモンド	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		該当なし

栄養成分情報

※100g当たり 計算値

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)
無	42kca	1.9g	0.3g	8.0g	2.2g

商品特徴

- ①本場韓国産の白菜と自然の薬念(ヤンニョム)を贅沢に使用した乳酸発酵キムチ
- ②白菜はトレース管理が可能な圃場から安心して安全、美味しいものを仕入れています。
- ③副原材料も韓国各地から厳選した食材を仕入れています。
- ④充填後に-2℃の予冷庫で芯まで冷やしこみ、日本国内出荷まで低温熟成させています。

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→金属探知機→自動キャッピング→シュリンク装着→トップシール貼付(賞味期限印字)→X線異物検知(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

