



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	魚醬(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

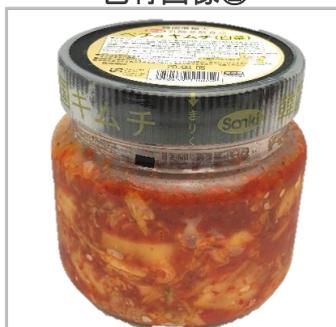
原料入庫→原料予冷保管→白菜前処理工程(芯取/半切/選別)→振動コンベア移送→1次洗浄→1次目視検査→塩漬け→2次洗浄→サイズカット→2次目視検査→脱水→仕掛品検査→塩漬け白菜と薬味混合→充填→計量→金属探知機→自動キャッピング→シュリンク装着→トップシール貼付(賞味期限印字)→X線異物検知(Fe, Susφ1.5mm)→予冷→梱包→出荷

## 商品写真

包材画像①



包材画像②



包材画像③

