標準商品規格書(SSSP/2014)			適用日	2019/3/1	
商品名	シ゛ャハ゜スタリア タカサキサンコムキ゛ノナマハ゜スタ リンク・イネ3*1.7			メーカー名	ヨシタ゛セイメン
	ジャパスタリア 高崎産小麦の生パスタ リングイネ3*1.7				吉田製麺
共通商品コード	4589837650061	メーカープライヘ゛ートコート゛	458983765	PB/NB 分類	NB
ブランド名	ジャパスタリア 高崎生パスタ		荷姿規格	100g×10玉	



アレルギーギ	勿質情報				
えび	含まない	あわび	含まない	大豆	含まない
かに	含まない	いか	含まない	鶏肉	含まない
小麦	含む	いくら	含まない	バナナ	含まない
そば	含まない	オレンジ	含まない	豚肉	含まない
卵	含む	カシューナッツ	含まない	まつたけ	含まない
乳	含まない	キウイフルーツ	含まない	もも	含まない
落花生	含まない	牛肉	含まない	やまいも	含まない
		くるみ	含まない	りんご	含まない
		ごま	含まない	ゼラチン	含まない
		さけ	含まない	魚介類	含まない
		さば	含まない		

アレルゲンコンタミ注意喚起

なし

賞味・消費取問 14日間 製造年月日の表示 あり 保存時温度帯区分 あり 保存時温度帯区分 あり 米トレーサビリティ対象区分 高崎産小麦(きぬの波100%)と国産卵、国産塩、上州の研ぎ澄まされた水だけを使い、群馬の食品工場で製造した国産100%の生パスタです。真空押出式製麺方法により、乾麺にある硬さを表現しております。冷凍も可能です。その場合は賞味期限1か月程度になります。茹で時間は+30秒~1分程度でOKです。 12に対して10gの塩を入れ、沸騰させます。麺を手で軽くほぐしてから入れてください。入れた後はなるべくさわらないようにし、2分40秒程度ゆでてください。(お好みにより調整してください)※さらにソースと絡める時間を1分ほど想定したゆで時間です。		
賞味・消費期間 14日間 製造年月日の表示 あり 保存時温度帯区分 あり 米トレーサビリティ対象区分 高崎産小麦(きぬの波100%)と国産卵、国産塩、上州の研ぎ澄まされた水だけを使い、群馬の食品工場で製造した国産100%の生パスタです。真空押出式製麺方法により、乾麺にある硬さを表現しております。冷凍も可能です。その場合は賞味期限1か月程度になります。茹で時間は+30秒~1分程度でOKです。 12に対して10gの塩を入れ、沸騰させます。麺を手で軽くほぐしてから入れてください。入れた後はなるべくさわらないようにし、2分40秒程度ゆでてください。(お好みにより調整してください)※さらにソースと絡める時間を1分ほど想定したゆで時間です。	商品情報	
製造年月日の表示 あり あり ※トレーサビリティ対象区分 高・崎産小麦(きぬの波100%)と国産卵、国産塩、上州の研ぎ澄まされた水だけを使い、群馬の食品工場で製造した国産100%の生パスタです。真空押出式製麺方法により、乾麺にある硬さを表現しております。冷凍も可能です。その場合は賞味期限1か月程度になります。茹で時間は+30秒~1分程度でOKです。 12に対して10gの塩を入れ、沸騰させます。麺を手で軽くほぐしてから入れてください。入れた後はなるべくさわらないようにし、2分40秒程度ゆでてください。(お好みにより調整してください)※さらにソースと絡める時間を1分ほど想定したゆで時間です。	賞味•消費区分	賞味期限対象
保存時温度帯区分 あり ※トレーサビリティ対象区分 高崎産小麦(きぬの波100%)と国産卵、国産塩、上州の研ぎ澄まされた水だけを使い、群馬の食品工場で製造した国産100%の生パスタです。真空押出式製麺方法により、乾麺にある硬さを表現しております。冷凍も可能です。その場合は資味期限1か月程度になります。茹で時間は+30秒~1分程度でOKです。 12に対して10gの塩を入れ、沸騰させます。麺を手で軽くほぐしてから入れてください。入れた後はなるべくさわらないようにし、2分40秒程度ゆでてください。(お好みにより調整してください)※さらにソースと絡める時間を1分ほど想定したゆで時間です。	賞味·消費期間	14日間
米トレーサビリティ対象区分 高品特徴 高崎産小麦(きぬの波100%)と国産卵、国産塩、上州の研ぎ澄まされた水だけを使い、群馬の食品工場で製造した国産100%の生パスタです。真空押出式製麺方法により 乾麺にある理さを表現しております。冷凍も可能です。その場合は賞味期限1か月程度になります。茹で時間は+30秒~1分程度でOKです。 12に対して10gの塩を入れ、沸騰させます。麺を手で軽くほぐしてから入れてください。入れた後はなるべくさわらないようにし、2分40秒程度ゆでてください。(お好みにより調整してください)※さらにソースと絡める時間を1分ほど想定したゆで時間です。	製造年月日の表示	あり
高崎産小麦(きぬの波100%)と国産卵、国産塩、上州の研ぎ澄まされた水だけを使い、群馬の食品工場で製造した国産100%の生パスタです。真空押出式製麺方法により、乾麺にある硬さを表現しております。冷凍も可能です。その場合は賞味期限1か月程度になります。茹で時間は+30秒~1分程度でOKです。 12に対して10gの塩を入れ、沸騰させます。麺を手で軽くほぐしてから入れてください。入れた後はなるべくさわらないようにし、2分40秒程度ゆでてください。(お好みにより調整してください)※さらにソースと絡める時間を1分ほど想定したゆで時間です。	保存時温度帯区分	あり
塩、上州の研ぎ澄まされた水だけを使い、群馬の食品工場で製造した国産100%の生パスタです。真空押出式製麺方法により、乾麺にある硬さを表現しております。冷凍も可能です。その場合は賞味期限1か月程度になります。茹で時間は+30秒~1分程度でOKです。 12に対して10gの塩を入れ、沸騰させます。麺を手で軽くほぐしてから入れてください。入れた後はなるべくさわらないようにし、2分40秒程度ゆでてください。(お好みにより調整してください)※さらにソースと絡める時間を1分ほど想定したゆで時間です。	米トレーサビリティ対象区分	
手で軽くほぐしてから入れてください。入れた後はなるべくさわらないようにし、2分40秒程度ゆでてください。(お好みにより調整してください)※さらにソースと絡める時間を1分ほど想定したゆで時間です。 酒類識別区分	商品特徴	塩、上州の研ぎ澄まされた水だけを使い、群馬の食品工場で製造した国産100%の生パスタです。真空押出式製麺方法により、乾麺にある硬を表現しております。冷凍も可能です。その場合は賞味期限1か月程度になります。茹で時間
酒類分類		手で軽くほぐしてから入れてください。入れた後はなるべくさわらないようにし、2分40秒程度ゆでてください。(お好みにより調整してください) ※さらにソースと絡める時間を1分ほど想定した
	酒類識別区分	
アルコール分	酒類分類	
	アルコール分	

	间安然记 100g × 10 至
一括表示情報	
名称	ジャパスタリア 国産生パスタ リングイネ3*1.7
原材料名	小麦粉(国産),卵(国産),塩(国産)
内容量	100g×10
固形量	1000g
内容総量	1000g
保存方法	冷蔵10℃以下で保存してください。
原産国	日本
原料原産地名	-
使用上の注意	急な温度変化などで結露すると麺同士がくっつくことがあります。
調理方法	1lに対して10gの塩を入れ、沸騰させます。麺を手で軽くほぐしてから入れてくださ
	い。入れた後はなるべくさわらないようにし、2分程度ゆでてください。(お好みにより調整してください)
	その後、予めフライパン等に用意しておいたソースをたっぷり麺に吸わせて1分ほ
	どしたら最後にオリーブ油を足し、フライパンを振って乳化させると出来上がり。
使用方法	
—————————————————————————————————————	
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してください。
でん粉含有量	-
無脂乳固形分	-
乳脂肪分	-
期限	製造より14日間
その他表示	無添加の生モノですのでお早めにお召し上がりください。
	冷凍保存も可能です。冷凍のままの場合、たっぷりの沸騰したお湯に入れ、通常より1分弱多めに茹でてください。茹で加減はお好みで調整してください。
	- ウン・ソンタッシャン・ニタガ C C / にこの・・・ 対け C / といりがいかのかど トレ C 回過 正 C C / にこの・・・

栄養成分情報			
分析·計算単位	100gあたり		
エネルギー	300kcal	たんぱく質	8.9g
脂質	3.1g	炭水化物	59.2g
ナトリウム	300mg	食塩相当量	0.8g
備考			

企業情報	
製造者名	吉田製麺
製造者住所	群馬県高崎市鞘町20-1 鞘町ビル1D
製造者電話	027-386-5552
販売者名	日栄物産株式会社
販売者住所	群馬県高崎市問屋町3丁目8番の4
販売者電話	027-362-5055
輸入者名	
輸入者住所	
輸入者電話	
加工者名	
加工者住所	