

バターブレンド50EX食塩不使用450g

【商品仕様】

商品名	バターブレンド50EX食塩不使用450g								
商品コード	000754								
JANコード 商品	4964312007545								
物流コード 段ボール	14964312007542								
商品形態	業務用スプレッド類								
包装形態	ポンドタイプ包装								
荷姿仕様	450g×3個×12箱=36個(16.2kg)								
商品寸法	商品	縦	65 mm	× 横	120 mm	× 高さ	65 mm	重量(風袋込み)	457 g
	中箱	縦	120 mm	× 横	195 mm	× 高さ	65 mm	重量(風袋込み)	1.4 kg
	外箱	縦	410 mm	× 横	390 mm	× 高さ	140 mm	重量(風袋込み)	17.4 kg
包材材質	パーチ紙:耐油紙、包装紙:絹目/4C/AL7/WAX貼/パーチメント紙、中箱:コートボール、外箱:段ボール								

【一括表示】

名称	乳等を主要原料とする食品			
原材料名	バター、食用植物油脂、食用精製加工油脂、無糖練乳、乳化剤、香料、着色料(カロテン)、(原材料の一部に大豆を含む)			
内容量	無脂乳固形分	1.5%	乳脂肪分	41.8%
賞味期限	植物性脂肪分	36.0%		
保存方法	450g			
製造者	欄外側面に表示 (8ヶ月)			
	要冷蔵(10℃以下)			
	マリンフード株式会社 大阪府豊中市豊南町東4-5-1			

【商品特徴】

コンセプト	簡易包装で使いやすいポンドタイプのコンパウンドスプレッド		
ターゲット	製菓製パンメーカー、ウインドベーカリー、ホテル・喫茶店・レストランなどの外食産業		
商品特徴	<p>○バターを50%配合した、ハイテイストコンパウンドスプレッドです。</p> <p>○バターリッチですので、バターにより近い品質とコストパフォーマンスの両方を重視されるユーザー様向けの商品です。</p> <p>○食塩不使用ですので、製菓製パンなどのほか、減塩食メニューなどにもご使用いただけます。</p> <p>○スプレッド・調理の両用タイプです。</p> <p>○簡易包装でゴミ処理も簡単です。</p> <p>○姉妹品バターブレンド50と同等品としてお使い頂けます。</p>		
	成分規格	植物性脂肪分	36.0%
		無脂乳固形分	1.5%
		乳脂肪分	41.8%
	衛生規格	一般生菌数	3000個/g以下
		大腸菌群	陰性/0.1g
		カビ・酵母	30個/g以下
		黄色ブドウ球菌	陰性/0.01g
	賞味期限	8ヶ月	
用途	<p>○製菓製パン等の生地への練り込みに</p> <p>○ペンチャメルソースやグラタン、コロッケ等の生地への練り込みに</p> <p>○ソテーや炒め物など、調理全般に</p>		



【栄養成分】

エネルギー	724 kcal/100g
たんぱく質	0.6 g/100g
脂質	78.9 g/100g
炭水化物	2.8 g/100g
ナトリウム	13 mg/100g
(食塩相当量)	0.0 g/100g