

MARGARINE GROUP

## 食塩不使用マーガリン15kg

## 【商品仕様】

商品名	食塩不使用マーガリン15kg
商品コード	010115
JANコード 商品	4964312101151
物流コード 段ボール	
商品形態	業務用マーガリン類
包装形態	15kg/バルク包装
荷姿仕様	15kg×1箱=1箱(15.0kg)
商品寸法 商品	縦 265 mm × 横 375 mm × 高さ 210 mm 重量(風袋込み) 16.1 kg
包材材質	内袋:ポリエチレン、外箱:段ボール

## 【一括表示】

名称	マーガリン
原材料名	食用植物油、食用精製加工油脂、粉乳、乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E.)、着色料(カロテン)、 (原材料の一部に大豆を含む)
内容量	15kg
賞味期限	( 6ヶ月 )
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	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	お徳用15kgの食塩不使用マーガリン																					
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>お徳用15kgの食塩不使用マーガリンです。*</p> <p>ケーキやクッキー、パンなど、製菓製パンに最適な食塩不使用タイプのマーガリンです。*</p> <p>塩分摂取を控えたい方や、調理用にもご使用いただけます。</p>																					
	<table border="0"> <tr> <td>成分規格</td> <td>水分</td> <td>17.0%以下</td> </tr> <tr> <td></td> <td>油脂含有率</td> <td>80%以上</td> </tr> <tr> <td>衛生規格</td> <td>一般生菌数</td> <td>3000個/g以下</td> </tr> <tr> <td></td> <td>大腸菌群</td> <td>陰性/0.1g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>カビ・酵母</td> <td>30個/g以下</td> </tr> <tr> <td></td> <td>黄色ブドウ球菌</td> <td>陰性/0.01g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td colspan="2">6ヶ月</td> </tr> </table>	成分規格	水分	17.0%以下		油脂含有率	80%以上	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	6ヶ月	
成分規格	水分	17.0%以下																				
	油脂含有率	80%以上																				
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	6ヶ月																					
用途	製菓製パン等の生地への練り込みに、ベシヤメルソースやグラタン、コロッセ等の生地への練り込みに、ソテーや炒め物など、調理全般に。																					

画像



## 【栄養成分】

エネルギー	769 kcal/100g
たんぱく質	0.0 g/100g
脂質	83.4 g/100g
炭水化物	0.1 g/100g
ナトリウム	1 mg/100g
(食塩相当量)	0.0 g/100g