

さつまビーフ生ハム切落し



↑ 凍結状態

一括表示 →

商品名：さつまビーフ

原料：牛肉(国産和牛)、食塩、砂糖、香辛料
調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

規格：60g×50pc×3合

加工地：国内、賞味期限：12ヶ月

※冷凍にて販売

国産和牛で生ハム加工を行い、解凍後そのまま食べれる商品に仕上げております。

内容量は60gパックにしておりますので、1皿メニューで使い切りが行え、衛生面においても安心して御使用頂けます。

焼肉、居酒屋業態での1品メニューに。また、回転寿司でのお肉メニューとしての御提案は如何でしょうか。



↑ 牛の生ハム ユッケ風
(想定売価：880円)

非加熱食肉製品	
名称	非加熱食肉製品(スライス)
原材料名	牛肉(国産和牛)、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
内容量(g)	60
賞味期限	2015年 5月19日
水分活性	0.95以上
保存方法	-18℃以下で保存して下さい。
販売先	有限会社 水迫畜産M 鹿児島県指宿市山川福元788番地
※解凍後は、お早めにお召し上がり下さい。	

袋：PE、PET

さつまビーフ生ハム 菌検査書・菌基準について

●菌検査書

検査成績書 (自主検査)							
平成26年10月14日							
検体名	さつまビーフ生ハム	ロット	6-2	承認者名	野崎文男	検査実施者	野崎文男
検査の内容	初発菌検査 <th>検査日</th> <td colspan="5">平成26年6月12日</td>	検査日	平成26年6月12日				
検査項目	検査結果	使用培地・機器					
一般生菌数	1.6×10 ⁵	標準寒天培地					
大腸菌	陰性	EC培地					
サルモネラ	陰性	DHL寒天培地					
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加マンニット食塩培地					
リステリア	陰性	オックスフォード寒天培地					
亜硝酸根	0.005未満	比色法					
備考	有限会社水迫畜産 様						

(株)ジャンボフーズ
宮崎県都城市都島町 94-3
TEL0986-26-0286 FAX0986-26-0289

●菌基準について

平成26年10月20日

有限会社 水迫畜産 御中

株式会社ジャンボフーズ
品質管理課 野崎文男

弊社生ハムについて

拝啓 貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。
平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。
弊社の生ハムにつきまして下記のとおりご報告申し上げます。 敬具

記

弊社生ハムは、食品衛生法で認められている「非加熱食肉製品」に該当します。
「非加熱食肉製品」というのは、一切加熱工程がなく、「塩漬」、「乾燥」、「熟成」処理をして作られています。
また、非加熱食肉製品は食品衛生法の規格基準があり、適合した製品を出荷しています。

食品衛生法の規格基準

1. 大腸菌 : 100/g 以下
2. 黄色ぶどう球菌 : 1000/g 以下
3. サルモネラ : 陰性
4. 亜硝酸根 : 0.070g/kg 以下
5. リステリア : 陰性

一般生菌数の基準値はありません。
弊社の生ハムは、長年にわたり塩漬庫、熟成庫に乳酸菌が常在し、その乳酸菌が熟成を増進させることにより、旨み成分を出しています。
そのため、一般生菌数は、1.0×10⁵/g を超えることもありますが、全て乳酸菌のため、食中毒を起こすことはありません。
また、熟成が進むことにより旨みが出ます。

非加熱食肉製品は、食品衛生法上、一般生菌数の基準値は無いことと、弊社生ハムは熟成増進に乳酸菌の関与が重要であることをご理解いただきたく、よろしくお願ひ申し上げます。