

商品規格書

商品名	なると金時	産地	徳島県	製造社名	株式会社 農家ソムリエーズ		
特徴	・他県での栽培箇所が少ない、砂地（干拓地）で栽培されている。 ・他のサツマイモに比べて、摂取カロリーが低く栄養のバランスが良い為、準完全栄養食品に位置付けられている。 ・新芋と熟成芋とで性質が変わる為、シーズン中は、2度味の変化を楽しむことができる。			住所	〒771-0137 徳島県徳島市川内町平石4若宮268-3		
	希望小売価格			TEL	088-679-8661	FAX	088-678-6814
	見積もり価格に準ずる			緊急連絡先	090-3989-1141	担当者	藤原 俊茂
パラ規格 (g/1本)	2S(約70g)・S(約125g)・M(約200g)・L(約280g)・2L(約400g)・3L(500g以上)			商品写真		加熱後のなると金時断面と果肉の色	
資材規格	縦	横	高さ	 			
梱包寸法①	450mm	230mm	118mm	DB			
NET WEIGHT	5000g	GROSS WEIGHT		5500g			
資材規格	縦	横	高さ	材質			
DB寸法②	480mm	270mm	230mm	DB			
NET WEIGHT	10000g	GROSS WEIGHT		11000g			
賞味期限	約30日（保存環境によって前後します）						
保存方法	新芋：直射日光の当たらない涼しく場所での保管 約1週間冷蔵庫内で保管をすると甘味が増す。 熟成芋：直射日光の当たらない場所（年内） 直射日光の当たらない暖かい場所（年明け） 最適保管温度：13～15℃						
補足事項							

生産工程

*栽培工程：育苗管理 ⇒ 圃場施肥けんマルチング ⇒ 定植用芋ツルカット ⇒ 圃場定植 ⇒ 水管理 ⇒ 追肥（肥料管理） ⇒ 除草① ⇒ 害虫防除② ⇒ 収穫まで①と②の繰返し ②に於いては、害虫の発生状況に応じて適期防除を行う。

*収穫工程：機械による芋ツルの除去 ⇒ 機械収穫 ⇒ 収穫物をトラックに積み込み ⇒ 輸送 ⇒ キュアリング処理 ⇒ 貯蔵庫へ入庫 ⇒ 長期熟成（45日以上）

*出荷工程：貯蔵庫から出庫 ⇒ ひげ根除去 ⇒ 重量選別 ⇒ 高圧洗浄 ⇒ 乾燥 ⇒ 形状・外観選別 ⇒ 箱詰め（または、袋詰め）⇒ 各納品先へ出荷

原材料	配合比	原料に含まれる添加物・使用用途	遺伝子組換	対象作物	アレルギー	対象原材料
さつまいも	100%	なし	なし		有・無	
					有・無	
					有・無	
					有・無	
					有・無	
					有・無	

品質規格			栄養成分(100g当たり) ※計算値(五訂増補日本食品標準成分表)	
項目(単位)	結果	分析方法	エネルギー	Kcal
抗酸化力	17.7mg/100g	抗酸化力分析法：DPPH法	たんぱく質	g 1.2
硝酸イオン	360mg/kg	硝酸イオンメーターによる測定	脂質	g 0.2
糖度	14.6Brix%	屈折計による測定	炭水化物	g 31.5
土壌重金属検査 カドミウム・水銀・鉛・砒素・銅	検出基準値以下	JIS K 0102 水銀：昭和46年環告59号	ナトリウム	mg 4
残留農薬検査	基準値以下	250項目検査	カリウム	mg 40
			食物繊維	g 2.3