

商品特性と取引条件

商 品 名	キムチの缶詰 / 炒めキムチの缶詰						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	36か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	韓 国		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	8801766-012588			
内 容 量	160g		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨)	
						税率	
1ケースあたり入数	48個入		保 存 温 度 帯	常温 ▼ 常温			
発 注 リードタイム	4週		販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有 → 日本外不可			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記)	最大	最小	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(キログラム)
				47.2	31.3	11.2	8kg
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) FSSC22000 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	全年齢層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	即時摂取、キムチチゲ、キムチチャーハン	
商 品 特 徴	キムチを食べやすく切って海外旅行、釣りなど野外活動時にも手軽に持参可能。	

商品写真



アレルギー表示(特定原材料)
 ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド (当商品がアレルギーラベルを扱っている場合はこの旨を記入)
備 考	

■ 出展企業紹介

出展企業名		株式会社 三進グローバルネット		
年間売上高	\$176,370,056 / 21年基準	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	正社員111名, 契約社員 8名	
代表者氏名	Kang Jungheon			
メッセージ	1970年、韓国の伝統食品を海外に居住している韓国人に供給して始まったサムジングローバルネットの食品輸出事業は、現在、米国内の10支社をはじめ、全世界にわたる国際的なネットワークを通じて持続的に成長しています。 FSSC22000、HACCPなどの厳格な品質管理システムの下、清潔で新鮮な製品を最も早く供給しようと常に努力している王グローバルネットは「王」、「スラサン」の名前で多様な韓国食品開発に絶え間ない研究と投資を惜しまず、今は韓国人だけでなく世界人の味覚を探るのに力を注いでいます。			
ホームページ	http://www.wangfood.com/			
会社所在地	〒06165	562, Samseong-ro, Gangnam-gu, Seoul		
工場等所在地	〒58211	5911 Yeongsan-ro, Geumcheon-myeon, Naju-si, Jeollanam-do		
担当者	Kim Yoonbeom	E-mail	kyb@wangfood.com	
T E L	81-2-3299-0973	F A X	81-2-961-5110	

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

国際食品安全機構(GFSI)が食品産業全般に導入した食品安全認証制度であるFSSC22000認証企業で、製造工程上の安定性と管理体系を確立し、消費者クレーム発生時にも適切に対応できるシステムを構築しています。

写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的)	塩度、糖度、PH、酸度、大腸菌群			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	1. 物流及び人の移動による二次汚染を予防するために、原料資材の入庫から出荷まで物流及び出入者の移動動線に対する計画を確立し、遵守する。 2. 一般区域から清潔区域に移動する際には、二次汚染を防止できる物理的な方法を使い、異物除去活動なしには絶対に清潔区域に移動しない。 3. 作業の特性上、廃棄物の搬出による、やむを得ず二次汚染が発生するおそれがある場合、時間を定め、運営で二次汚染を防止する。 4. 作業場内で発生する悪臭又は異臭、有害ガス、煤煙、蒸気等を排出することができる換気施設を設置する。 5. 外部に直接開放された吸気、排気口には防虫網及びフィルターを設置する。 6. 作業場は害虫や菌類目録の流入や繁殖を防止できる管理計画を確立し、流入有無を目録の虫鼠駆除業者を通じて確認し、月別「防除管理現状統計表」を受領し、四半期別分			
	従業員の管理	1. 作業者は作業場へ出入時、服装規格の基準表に従って衛生服、衛生帽、衛生靴などを着用し、イヤリング、指輪など個人用装身具は着用しない。 2. 洗浄・消毒の基準表に従って手洗い及び消毒を実施する。 3. 手と爪は清潔に管理し、マニキュアや濃い化粧を避け、作業場内での飲食や喫煙などはしない。 4. 汚染された手で包装されていない製品や消毒された容器には接触しない。			
	施設設備の管理	1. 作業方法の変更または製品仕様の変更などで使用しない設備は洗浄及び消毒を実施し、異物に汚染されないように完全密封し、錆びないように駆動部は食品用グリースで油を塗って保管する。 2. 稼働中の衛生設備に必要な部品を問題発生時または交換周期に使用できるように、予め購入して準備しておく。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	Kim Younggil 部長	連絡先	010-4623-3326
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	加入完了			