

食品の保管方法/ PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN THỰC PHẨM

加工食品の保存方法表示/Những cách hiển thị phương pháp bảo quản thực phẩm chế biến sẵn

- 『直射日光を避け、常温で保存』

”Bảo quản ở nhiệt độ phòng, tránh ánh nắng mặt trời”

- 『直射日光、高温多湿の場所は避けて下さい』

“Hãy tránh nơi có ánh nắng, nhiệt độ và độ ẩm cao”

- 『要冷蔵（10℃以下）』

“Cần giữ lạnh (Dưới 10 độ C)”

- 『10℃以下で保存すること』

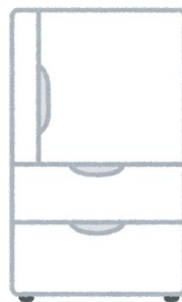
“Phải bảo quản dưới 10 độ C”

- 『保存温度10℃以下』

“Nhiệt độ bảo quản: dưới 10 độ C”

- 開封後は4℃以下で保管してください。

“Sau khi mở nắp/túi hãy bảo quản ở nơi có nhiệt độ dưới 4 độ C.”



Sữa và trứng cũng để trong tủ lạnh để bảo quản nhé!

名称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ（小麦を含む、イタリア製造）、マヨネーズ（卵を含む）、きゅうり、にんじん、玉ねぎ、ハム（豚肉を含む）、食塩
添加物	調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（V.C）、カゼインNa（乳・大豆由来）、発色剤（亜硝酸Na）
内容量	200g
消費期限	令和2年〇月〇日
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製造者	〇〇食品株式会社 新潟市中央区紫竹山3-3-1

Phương pháp bảo quản đối với loại sản phẩm đó sẽ được ghi ở nơi
 保存方法



お米の保管方法/Phương pháp bảo quản gạo :

- ゴム等で虫やネズミが入らないようにする事。

Phải buộc túi của bao gạo lại để cho côn trùng, chuột không chui vào.

- もしくは、米収納ボックスで保管。

Hoặc bảo quản bằng thùng đựng gạo.



OR

