

商品規格書

シャキシヤキたけのこたっぷりコロッケ70

規格 : 70g
 入数 : 80個
 荷姿 : 2合

お召し上がり方・調理の目安

凍ったまま170～180℃の油温で浮いてくる程度(4分半ほど)揚げてください。

栄養分析(食品標準成分計算による推定値100gあたり)

エネルギー(kcal)	141	ロ コ フ エ	α (mg)	0.3
水分(g)	67.6		β (mg)	0
たんぱく質(g)	4.4		γ (mg)	0.3
脂質(g)	3.7		σ (mg)	0
炭水化物(g)	22.9		ビタミンK(μg)	4
灰分(g)	1.4		ビタミンB1(mg)	0.05
ナトリウム(mg)	372		ビタミンB2(mg)	0.04
カリウム(mg)	245		ナイアシン(mg)	1.1
カルシウム(mg)	12		ビタミンB6(mg)	0.11
マグネシウム(mg)	17		ビタミンB12(μg)	0
リン(mg)	49		葉酸(μg)	26
鉄(mg)	0.4		パントテン酸(mg)	0.43
亜鉛(mg)	0.5		ビタミンC(mg)	6
銅(mg)	0.08	脂 肪 酸	飽和(g)	1.27
マンガン(mg)	0.19		一価不飽和(g)	1.56
レチノール(μg)	6	食 物 繊 維	多価不飽和(g)	0.42
α-カロテン(μg)	0		コレステロール	7
β-カロテン(μg)	2	水 溶 性 (g)	水溶性(g)	0.4
β-カロテン当量(μg)	3		不溶性(g)	1.4
レチノール当量(μg)	6		総量(g)	1.8
ビタミンD(μg)	0		食塩相当量(g)	0.9

製造工程

具材加熱調理→冷却 ジャガイモ処理(水洗い・皮むき→選別→蒸し→裏ごし→冷却)→混合攪拌→成型→バターリング→パン粉付け→凍結→金属探知→包装→梱包→保管

異物検出 金属探知機 FE 0.8mm/ SUS 1.0mm

品質規格基準

一般生菌数	300万個/g以下	標準寒天平板法
E-Coli	陰性	EC培地法

包装形態

外装	ダンボール	370×260×128mm

表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	コロッケ
原材料名	じゃがいも、たけのこ、鶏肉、砂糖、しょうゆ、乾燥マッシュポテト、牛脂、おからパウダー、食塩、衣(パン粉、大豆粉、でん粉、小麦粉、ぶどう糖、デキストリン、植物油脂)/加工デンプン、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)
衣の率	35%
内容量	5600グラム
賞味期限	枠外に記載しております(製造日より1年間)
保存方法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	株式会社サンシュガー
アレルギー物質	乳・小麦・牛肉・大豆・鶏肉
アレルギーコンタミ	えび・かに・たまご・豚肉・ごま・ゼラチン
JANコード	4560144199627

原材料構成

じゃがいも	日本(北海道、その他)	27.41%
たけのこ	中国	17.13%
鶏肉	日本	6.17%
砂糖	日本甜菜製糖	4.63%
しょうゆ	ヤマサ醤油	3.26%
乾燥マッシュポテト	アメリカ、その他	2.06%
調整水	市水道	1.71%
牛脂	日本	1.71%
おからパウダー	さとの雪食品	0.69%
食塩	日本海水	0.17%
(衣)		
パン粉	共栄フード、政岡	17.80%
大豆粉	アメリカ、カナダ、その他	0.69%
でん粉	アメリカ他	0.68%
小麦粉	アメリカ、カナダ他	0.51%
ぶどう糖	日本	0.11%
デキストリン	日本	0.04%
植物油脂	アメリカ他	0.00%
水		15.03%

食品添加物

製造用剤	酢酸デンプン(加工デンプン)	0.11%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	0.07%
増粘多糖類	グァーガム、キサンタンガム	0.02%
乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル	0.00%

100.00%

初版作成日 2015年9月3日

更新作成日 2019年5月1日



Tel.0875(23)3103/fax.0875(25)7648