

商品規格書

ビーフコロッセ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°Cの油温で5分間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)	167	ロ ト コ フ エ	α (mg)	0.2
水分(g)	61.8		β (mg)	0
たんぱく質(g)	5.5		γ (mg)	0.1
脂質(g)	4		σ (mg)	0.1
炭水化物(g)	27.1		ビタミンK(μg)	1
灰分(g)	1.6	ビタミンB1(mg)	0.08	
ナトリウム(mg)	382	ビタミンB2(mg)	0.03	
カリウム(mg)	268	ナイアシン(mg)	1.1	
カルシウム(mg)	13	ビタミンB6(mg)	0.16	
マグネシウム(mg)	24	ビタミンB12(μg)	0.1	
リン(mg)	61	葉酸(μg)	28	
鉄(mg)	0.7	パントテン酸(mg)	0.44	
亜鉛(mg)	0.6	ビタミンC(mg)	8	
銅(mg)	0.11	脂 肪 酸	飽和(g)	1.44
マンガン(mg)	0.25		一価不飽和(g)	1.72
レチノール(μg)	2		多価不飽和(g)	0.37
α-カロテン(μg)	0	コレステロール		5
β-カロテン(μg)	1	食 物 繊 維	水溶性(g)	0.7
β-カロテン当量(μg)	1		不溶性(g)	1.3
レチノール当量(μg)	2		総量(g)	2.1
ビタミンD(μg)	0	食塩相当量(g)		1

製造工程

具材加熱調理→冷却 じゃがいも処理(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	365×270×135mm
----	-------	---------------

初版作成日	
更新作成日	2020年2月1日

表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	コロッセ
原材料名	じゃがいも、牛肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト、砂糖、粒状大豆たん白、食塩、しょうゆ、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、米粉)/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)
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°C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	小麦・乳・牛肉・大豆
アレルギーコンタミ	えび・かに・たまご・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
コード	ITF 0104560144190401

原材料構成

じゃがいも	日本(北海道、その他)	47.39%
牛肉	豪州、その他	8.01%
たまねぎ	日本(北海道、その他)	3.48%
乾燥マッシュポテト	アメリカ他	2.38%
砂糖	日本甜菜製糖	1.37%
粒状大豆たん白	不二製油	1.14%
食塩	日本海水	0.67%
しょうゆ	ヤマサ醤油	0.35%
香辛料	カネカサンスパイス	0.12%
(衣)		
パン粉	共栄フード、政岡	17.80%
小麦粉	アメリカ、豪州他	2.46%
米粉	日本	0.44%
水	工場市水道	14.25%

食品添加物

調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	0.09%
増粘剤	グァーガム	0.05%
着色料	カラメル色素	※0.01%

100.00%



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