

商品規格書

お肉のコロッケ(大判)

規格 : 100g
 入数 : 50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(5分間ほど)揚げてください。

栄養分析(100gあたり標準成分計算による推定値)

エネルギー(kcal)	163	ロ コ フ エ	α (mg)	0.2
水分(g)	64.6		β (mg)	0
たんぱく質(g)	4		γ (mg)	0.1
脂質(g)	5.2		σ (mg)	0
炭水化物(g)	24.8		ビタミンK(μg)	1
灰分(g)	1.4	ビタミンB1(mg)	0.06	
ナトリウム(mg)	362	ビタミンB2(mg)	0.03	
カリウム(mg)	233	ナイアシン(mg)	0.8	
カルシウム(mg)	14	ビタミンB6(mg)	0.12	
マグネシウム(mg)	20	ビタミンB12(μg)	2	
リン(mg)	48	葉酸(μg)	23	
鉄(mg)	0.5	パントテン酸(mg)	0.41	
亜鉛(mg)	0.4	ビタミンC(mg)	0.8	
銅(mg)	0.09	脂 肪 酸	飽和(g)	2.17
マンガン(mg)	0.17		一価不飽和(g)	2.07
レチノール(μg)	2	食 物 繊 維	多価不飽和(g)	0.31
α-カロテン(μg)	0		コレステロール	5
β-カロテン(μg)	1	水溶性(g)	0.5	
β-カロテン当量(μg)	1	不溶性(g)	1.1	
レチノール当量(μg)	2	総量(g)	1.6	
ビタミンD(μg)	0.1	食塩相当量(g)	0.9	

製造工程

加熱攪拌→冷却 / 具材混合攪拌→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	100.00%
E-Coli	陰性	EC培地法	

包装形態

外装	ダンボール	383×206×144mm

初版作成日 2007年7月10日
 更新作成日 2019年3月1日

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、牛肉、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、粒状大豆たん白、食塩、乾燥マッシュポテト、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、米粉)/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	5000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	小麦・乳・牛肉・大豆
アレルギーコンタミ	たまご・えび・かに・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま
JANコード	4560144199269

原材料構成

じゃがいも	日本(北海道、その他)	44.32%
牛肉	主に豪州	6.96%
たまねぎ	日本(北海道、その他)	5.49%
砂糖	日本甜菜製糖	3.81%
しょうゆ	ヤマサ醤油	2.04%
粒状大豆たん白(※)	不二製油	1.41%
食塩	日本海水	0.38%
乾燥マッシュポテト	アメリカ、その他	0.34%
香辛料	カネカサンスパイス	0.25%
(衣)		
パン粉	政岡	17.80%
小麦粉	アメリカ・豪州他	2.46%
米粉	日本	0.44%
水	市水道	14.25%

食品添加物

増粘剤	グァーガム	0.05%
着色料	カラメル	※0.02%

100.00%



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