

商品規格書

お祭りコロッケ(牛肉)60

規格： 60g
 入数： 100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)	145	ト コ フ エ	α (mg)	0.2
水分(g)	65.1		β (mg)	0
たんぱく質(g)	3.9		γ (mg)	0.1
脂質(g)	2.4		σ (mg)	0.1
炭水化物(g)	27.1	ビタミンK(μg)		0
灰分(g)	1.4	ビタミンB1(mg)		0.06
ナトリウム(mg)	360	ビタミンB2(mg)		0.02
カリウム(mg)	247	ナイアシン(mg)		0.8
カルシウム(mg)	10	ビタミンB6(mg)		0.13
マグネシウム(mg)	22	ビタミンB12(μg)		0
リン(mg)	45	葉酸(μg)		26
鉄(mg)	0.5	パントテン酸(mg)		0.41
亜鉛(mg)	0.4	ビタミンC(mg)		8
銅(mg)	0.1	脂 肪 酸	飽和(g)	0.84
マンガン(mg)	0.21		一価不飽和(g)	0.95
レチノール(μg)	1		多価不飽和(g)	0.31
α-カロテン(μg)	0	コレステロール		2
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)	1.2
レチノール当量(μg)	1		総量(g)	1.9
ビタミンD(μg)	0	食塩相当量(g)		0.9

製造工程

加熱具材調理→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	450×278×110mm

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、砂糖、たまねぎ、粒状大豆たん白、牛脂、しょうゆ、牛肉、乾燥マッシュポテト、食塩、酵母エキス、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、ぶどう糖、デキストリン、粉末状大豆たん白)/増粘剤(グァーガム)、着色料(アナトー、カラメル)、調味料(アミノ酸)、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)
衣の率	35%
内容量	6000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

原材料構成

じゃがいも	日本	53.97%
砂糖	日本甜菜製糖	3.50%
たまねぎ	日本	2.58%
粒状大豆たん白	不二製油	1.11%
牛脂	日本	0.95%
しょうゆ	ヤマサ醤油	0.85%
牛肉	豪州、その他	0.76%
乾燥マッシュポテト	アメリカ	0.70%
食塩	日本海水	0.55%
酵母エキス	キリン協和フーズ	0.03%
(衣)		
パン粉	共栄フード、政岡	17.80%
でん粉	アメリカ他	1.30%
小麦粉	アメリカ、豪州他	0.97%
ぶどう糖	日本	0.22%
デキストリン	日本	0.08%
粉末状大豆たん白	アメリカ他	0.08%
水	工場水道水	14.50%

食品添加物

増粘剤	グァーガム	0.04%
着色料	アナトー色素、カラメル色素	※0.03%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	0.01%
乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル	微量

初版作成日 2014年1月20日
 更新作成日 2020年2月1日



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