

商品規格書

グラタン風コロッケ30

規格 : 30g
 入数 : 120個
 荷姿 : 3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(3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)	156	ロ コ フ エ	α (mg)	0.5
水分(g)	66.9		β (mg)	0.1
たんぱく質(g)	6		γ (mg)	2
脂質(g)	5		σ (mg)	0.4
炭水化物(g)	21.2		ビタミンK(μg)	7
灰分(g)	0.9		ビタミンB1(mg)	0.06
ナトリウム(mg)	195		ビタミンB2(mg)	0.06
カリウム(mg)	123		ナイアシン(mg)	1.2
カルシウム(mg)	35		ビタミンB6(mg)	0.07
マグネシウム(mg)	17		ビタミンB12(μg)	0.1
リン(mg)	72		葉酸(μg)	15
鉄(mg)	0.5		パントテン酸(mg)	0.39
亜鉛(mg)	0.4		ビタミンC(mg)	1
銅(mg)	0.07	脂 肪 酸	飽和(g)	0.89
マンガン(mg)	0.14		一価不飽和(g)	1.84
レチノール(μg)	2		多価不飽和(g)	1.74
α-カロテン(μg)	0		コレステロール	6
β-カロテン(μg)	1	食 物 繊 維	水溶性(g)	0.4
β-カロテン当量(μg)	6		不溶性(g)	0.8
レチノール当量(μg)	3		総量(g)	1.2
ビタミンD(μg)	0		食塩相当量(g)	0.5

製造工程

加熱調理→冷却→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	351×256×98mm

初版作成日 2010年12月18日

更新作成日 2019年3月1日



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

表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	コロッケ
原材料名	マカロニ、鶏肉、植物油脂、たまねぎ、脱脂粉乳、パン粉、でん粉、ナチュラルチーズ、粒状大豆たん白、砂糖、シチュールー、おからパウダー、乾燥マッシュポテト、ゼラチン、ホエイパウダー、食塩、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)/加工デンプン、増粘多糖類、カゼインNa、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド)、乳化剤、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
衣の率	35%
内容量	3600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・大豆・ゼラチン
アレルギーコンタミ	たまご・えび・かに・牛肉・鶏肉・豚肉・ごま
JANコード	4560144199177

原材料構成

水	市水道	30.04%
マカロニ	日本製麻	13.57%
鶏肉	日本	6.27%
植物油脂	雪印メグミルク、その他	3.48%
たまねぎ	日本(北海道、その他)	2.18%
脱脂粉乳	よつば乳業	1.74%
パン粉	政岡、共栄フード	1.39%
でん粉	アメリカ他	0.95%
ナチュラルチーズ	宝幸	0.70%
粒状大豆たん白	不二製油	0.70%
砂糖	日本甜菜製糖	0.61%
シチュールー	エスピー食品	0.60%
おからパウダー	さとの雪食品	0.57%
乾燥マッシュポテト	アメリカ、その他	0.36%
ゼラチン	新田ゼラチン	0.30%
ホエイパウダー	日本、ニュージーランド	0.23%
食塩	日本海水	0.18%
(衣)		
パン粉(※)	政岡	17.80%
でん粉	アメリカ他	1.29%
小麦粉	アメリカ、豪州他	0.99%
ぶどう糖	日本	0.22%
デキストリン	日本	0.08%
粉末状大豆たんぱく	中国他	0.07%
水	市水道	14.50%

食品添加物

製造用剤	酢酸デンプン(加工デンプン)	0.95%
増粘多糖類	カラギーナン、グァーガム	0.12%
製造用剤	カゼインナトリウム	0.08%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム	0.03%
着色料	アナトー色素(カロチノイド)	0.01%(※)
乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル	0.00%
香料	バターフレーバー	0.00%

100.00%