商品規格書

えだ豆コロッケ70

規格 ： 70g
入数 ： 50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（4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）	135	トコフェロール	α（mg）	0.2
水分（g）	66		β（mg）	0.1
たんぱく質（g）	5.1		γ（mg）	1.2
脂質（g）	1		σ（mg）	0.1
炭水化物（g）	26.5	ビタミンK（μg）		3
灰分（g）	1	ビタミンB1（mg）		0.09
ナトリウム（mg）	217	ビタミンB2（mg）		0.03
カリウム（mg）	229	ナイアシン（mg）		0.6
カルシウム（mg）	15	ビタミンB6（mg）		0.1
マグネシウム（mg）	22	ビタミンB12（μg）		0
リン（mg）	47	葉酸（μg）		35
鉄（mg）	0.9	パントテン酸（mg）		0.35
亜鉛（mg）	0.4	ビタミンC（mg）		4
銅（mg）	0.11	脂肪酸	飽和（g）	0.29
マンガン（mg）	0.19		一価不飽和（g）	0.29
レチノール（μg）	0		多価不飽和（g）	0.27
α-カロテン（μg）	0	コレステロール		0
β-カロテン（μg）	0	食物繊維	水溶性（g）	0.4
β-カロテン当量（μg）	22		不溶性（g）	2
レチノール当量（μg）	2		総量（g）	2.5
ビタミンD（μg）	0	食塩相当量（g）		0.6

製造工程

加熱具材調理→冷却　じゃがいも処理（水洗い・皮むき→選別→蒸し→裏ごし→冷却）→混合撹拌→成型→バッターリング→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	337×216×122㎜

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、枝豆、乾燥マッシュポテト、砂糖、しょうゆ、チキンブイヨン、衣（パン粉、小麦粉、米粉）/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（グァーガム）、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む）
衣の率	35%
内容量	3500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・鶏肉
アレルギーコンタミ	えび・かに・たまご・牛肉・豚肉・ゼラチン・ごま
JANコード	4560144199825

原材料構成

じゃがいも	日本（北海道、その他）	28.02%
枝豆	インドネシア、中国	25.21%
水	市水道	6.80%
乾燥マッシュポテト	アメリカ、その他	2.60%
砂糖	日本甜菜製糖	1.68%
しょうゆ	ヤマサ醤油	0.24%
チキンブイヨン	MCFS	0.24%
（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

調味料	L-グルタミン酸ナトリウム、5´-リボヌクレオチドニナトリウム、グリシン、コハク酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム	0.21%
増粘剤	グァーガム	0.05%

100.00%

初版作成日	2007年7月10日
更新作成日	2019年3月1日

サンシュガー
Tel.0875(23)3103/fax.0875(25)7648