

商品規格書

コロッケ(ミート)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)	133	コロッケ	α (mg)	0.2
水分(g)	67		β (mg)	0
たんぱく質(g)	3.6		γ (mg)	0.1
脂質(g)	1.5		σ (mg)	0
炭水化物(g)	26.6		ビタミンK(μg)	0
灰分(g)	1.4	ビタミンB1(mg)	0.05	
ナトリウム(mg)	360	ビタミンB2(mg)	0.03	
カリウム(mg)	235	ナイアシン(mg)	0.8	
カルシウム(mg)	12	ビタミンB6(mg)	0.12	
マグネシウム(mg)	20	ビタミンB12(μg)	0	
リン(mg)	43	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)	8	
銅(mg)	0.09	脂肪酸	飽和(g)	0.48
マンガン(mg)	0.17		一価不飽和(g)	0.56
レチノール(μg)	0		多価不飽和(g)	0.22
α-カロテン(μg)	0	コレステロール		1
β-カロテン(μg)	0	食物繊維	水溶性(g)	0.5
β-カロテン当量(μg)	1		不溶性(g)	1.2
レチノール当量(μg)	0		総量(g)	1.7
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 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	445×273×110mm

初版作成日 2013年3月1日
 更新作成日 2019年4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、砂糖、たまねぎ、しょうゆ、牛肉、粒状大豆たん白、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料、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(カラメル、カロチノイド)、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・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ごま
JANコード	4560144199146

原材料構成

じゃがいも	日本(北海道、その他)	51.54%
砂糖	日本甜菜製糖	3.82%
たまねぎ	日本(北海道、その他)	3.38%
しょうゆ	ヤマサ醤油	1.88%
牛肉	オーストラリア、その他	1.75%
粒状大豆たん白(※)	不二製油	1.13%
乾燥マッシュポテト	アメリカ他	0.75%
食塩	日本海水	0.41%
香辛料	カネカサンスパイス	0.34%
(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%
粉末状大豆たん白	中国他	0.07%
水	工場市水道	14.50%

食品添加物

増粘剤	グァーガム	0.04%
着色料	カラメル色素、アナトー色素	※0.02%
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	0.00%

100.00%



サンシュガー

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