

## 商品規格書

### 栗かぼちゃコロッケ50

規格 : 50g  
 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(100gあたり標準成分計算による推定値)

エネルギー(kcal)	144	トコフェロール	α(mg)	1.6
水分(g)	64.1		β(mg)	0.1
たんぱく質(g)	3.8		γ(mg)	0.4
脂質(g)	1.4		σ(mg)	0.1
炭水化物(g)	29.4		ビタミンK(μg)	7
灰分(g)	1.3		ビタミンB1(mg)	0.07
ナトリウム(mg)	263		ビタミンB2(mg)	0.04
カリウム(mg)	267		ナイアシン(mg)	1
カルシウム(mg)	12		ビタミンB6(mg)	0.13
マグネシウム(mg)	21		ビタミンB12(μg)	0
リン(mg)	46		葉酸(μg)	29
鉄(mg)	0.5		パントテン酸(mg)	0.47
亜鉛(mg)	0.3		ビタミンC(mg)	15
銅(mg)	0.09	脂	飽和(g)	0.4
マンガン(mg)	0.22	肪	一価不飽和(g)	0.45
レチノール(μg)	0	酸	多価不飽和(g)	0.32
α-カロテン(μg)	6		コレステロール	0
β-カロテン(μg)	1272	食物繊維	水溶性(g)	0.8
β-カロテン当量(μg)	1305		不溶性(g)	1.9
レチノール当量(μg)	108		総量(g)	2.6
ビタミンD(μg)	0		食塩相当量(g)	0.7

#### 製造工程

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	333×285×117mm

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	かぼちゃ、じゃがいも、砂糖、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、米粉)/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・乳成分を含む)
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
アレルギーコンタミ	えび・かに・たまご・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ご
JANコード	4560144199184

#### 原材料構成

かぼちゃ	中国、その他	32.61%
じゃがいも	日本(北海道、その他)	28.80%
砂糖	日本甜菜製糖	2.98%
食塩	日本海水	0.36%
香辛料	カネカサンスパイス	0.07%
(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	0.18%
増粘剤	グァーガム	0.05%
着色料	アナトー色素	0.01%(※)

100.00%



サンシュガー

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