

## 商品規格書

### 手造り風すきやきコロッケ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℃も油温で浮いてくる程度(4分間)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)	158	ト コ フ エ	α (mg)	0.2
水分(g)	63.3		β (mg)	0
たんぱく質(g)	4.6		γ (mg)	0.1
脂質(g)	3.7		σ (mg)	0
炭水化物(g)	26.6		ビタミンK (μg)	1
灰分(g)	1.8	ビタミンB1 (mg)	0.07	
ナトリウム(mg)	460	ビタミンB2 (mg)	0.04	
カリウム(mg)	268	ナイアシン(mg)	0.8	
カルシウム(mg)	19	ビタミンB6 (mg)	0.13	
マグネシウム(mg)	25	ビタミンB12 (μg)	0	
リン(mg)	60	葉酸 (μg)	31	
鉄(mg)	0.6	パントテン酸(mg)	0.4	
亜鉛(mg)	0.5	ビタミンC (mg)	6	
銅(mg)	0.11	脂 肪 酸	飽和 (g)	1.38
マンガン(mg)	0.2		一価不飽和 (g)	1.56
レチノール (μg)	2	食 物 繊 維	多価不飽和 (g)	0.32
α-カロテン (μg)	0		コレステロール	4
β-カロテン (μg)	1	食 物 繊 維	水溶性 (g)	0.6
β-カロテン当量 (μg)	1		不溶性 (g)	1.4
レチノール当量 (μg)	2		総量 (g)	2
ビタミンD (μg)	0		食塩相当量 (g)	1.2

#### 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	340×220×126mm

#### 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、たまねぎ、砂糖、粒状大豆たんぱく、しょうゆ、牛肉、こんにやく、牛脂、ねぎ、乾燥マッシュポテト、食塩、みりん風調味料、酵母エキス、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、米粉、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)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、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	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・牛肉・大豆
アレルギーコンタミ	えび・かに・たまご・鶏肉・豚肉・大豆・ゼラチン・ごま
JANコード	4560144199115

#### 原材料構成

じゃがいも	日本(北海道、その他)	38.17%
たまねぎ	日本(北海道、その他)	5.09%
砂糖	日本甜菜製糖	5.03%
粒状大豆たん白※	不二製油	3.02%
しょうゆ	ヤマサ醤油	2.67%
牛肉	豪州、アメリカ他	2.54%
こんにやく	小林こんにやく	2.23%
牛脂	日本	1.91%
ねぎ	中国	1.91%
乾燥マッシュポテト	アメリカ、その他	1.59%
食塩	日本海水	0.55%
みりん風調味料	福泉産業	0.24%
酵母エキス	MCFS	0.05%
(衣)		
パン粉	政岡・共栄フード	17.80%
小麦粉	アメリカ・豪州他	1.77%
でん粉	アメリカ他	0.71%
米粉	日本	0.22%
ぶどう糖	日本	0.12%
デキストリン	日本	0.04%
粉末状大豆たん白	中国他	0.04%
水	市水道	14.25%

#### 食品添加物

増粘剤	グァーガム	0.04%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	0.01%
着色料	カラメル	※0.01%
乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル	0.00%

100.00%

初版作成日 2012年12月12日  
 更新作成日 2019年4月1日



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