

商品規格書

ツナマヨコーンフライ50

規格： 50個
 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)	161	ロー コー プ エ	α (mg)	0.8
水分(g)	64.6		β (mg)	0.1
たんぱく質(g)	4.6		γ (mg)	2.2
脂質(g)	5.3		σ (mg)	0.5
炭水化物(g)	24.1		ビタミンK (μg)	7
灰分(g)	1.4	ビタミンB1 (mg)	0.06	
ナトリウム(mg)	368	ビタミンB2 (mg)	0.03	
カリウム(mg)	213	ナイアシン(mg)	1.4	
カルシウム(mg)	9	ビタミンB6 (mg)	0.13	
マグネシウム(mg)	20	ビタミンB12 (μg)	0.1	
リン(mg)	52	葉酸 (μg)	25	
鉄(mg)	0.5	パントテン酸(mg)	0.37	
亜鉛(mg)	0.4	ビタミンC (mg)	7	
銅(mg)	0.08	脂 肪 酸	飽和(g)	0.81
マンガン(mg)	0.19		一価不飽和(g)	1.98
レチノール(μg)	1		多価不飽和(g)	2.06
α-カロテン(μg)	2	コレステロール		0.26
β-カロテン(μg)	3	食 物 繊 維	水溶性(g)	0.6
β-カロテン当量(μg)	7		不溶性(g)	1.2
レチノール当量(μg)	2		総量(g)	1.7
ビタミンD(μg)	0.1	食塩相当量(g)		0.9

製造工程

加熱攪拌→冷却 / じゃがいも処理(水洗い・皮剥き→選別→蒸し→裏ごし→冷却)→具材混合攪拌→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	100.00%
E-Coli	陰性	EC培地法	

包装形態

外装	ダンボール	330×285×118mm

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	じゃがいも、とうもろこし、ツナ、たまねぎ、マヨネーズ、乾燥マッシュポテト、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・たまご・乳成分・大豆を含む)
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・たまご・乳成分・大豆
アレルギーコンタミ	えび・かに・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま
JANコード	4560144199238

原材料構成

じゃがいも	日本(北海道、その他)	33.71%
とうもろこし	タイ、その他	6.79%
ツナ	インドネシア、フィリピン他	6.26%
たまねぎ	日本(北海道、その他)	4.63%
マヨネーズ	キュービー	4.32%
乾燥マッシュポテト	アメリカ、その他	1.85%
砂糖	日本甜菜製糖	1.60%
食塩	日本海水	0.46%
香辛料	カネカサンスパイス	0.15%
(衣)		
パン粉	政岡、その他	17.00%
小麦粉	アメリカ・豪州他	2.54%
米粉	日本	0.46%
水	市水道	19.96%

食品添加物

調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	0.23%
増粘剤	グァーガム	0.04%
着色料	アナトー色素	微量

100.00%



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