

## 商品規格書

### 牛肉メンチカツ50

規格 : 50g  
 入数 : 120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(4～5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)	208	ロ ト コ フ エ	α (mg)	0.3
水分(g)	59.9		β (mg)	0
たんぱく質(g)	7.8		γ (mg)	0.3
脂質(g)	10.6		σ (mg)	0.2
炭水化物(g)	20.4		ビタミンK(μg)	3
灰分(g)	1.4		ビタミンB1(mg)	0.09
ナトリウム(mg)	288		ビタミンB2(mg)	0.04
カリウム(mg)	265		ナイアシン(mg)	0.8
カルシウム(mg)	32		ビタミンB6(mg)	0.11
マグネシウム(mg)	33		ビタミンB12(μg)	0.1
リン(mg)	100		葉酸(μg)	41
鉄(mg)	1		パントテン酸(mg)	0.33
亜鉛(mg)	0.8		ビタミンC(mg)	1
銅(mg)	0.16	脂 肪 酸	飽和(g)	4.07
マンガン(mg)	0.34		一価不飽和(g)	4.63
レチノール(μg)	7		多価不飽和(g)	0.71
α-カロテン(μg)	0		コレステロール	12
β-カロテン(μg)	1	食 物 繊 維	水溶性(g)	0.8
β-カロテン当量(μg)	1		不溶性(g)	1.6
レチノール当量(μg)	7		総量(g)	3
ビタミンD(μg)	0		食塩相当量(g)	0.7

#### 製造工程

具材加熱調理→冷却 混合攪拌→成型→バッテリーリング  
 →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	345×320×132mm

初版作成日	2016年3月24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	メンチカツ
原材料名	粒状大豆たん白、たまねぎ、牛肉、牛脂、パン粉、砂糖、しょうゆ、おからパウダー、香辛料、食塩、衣(パン粉、大豆粉、でん粉、小麦粉、ぶどう糖、デキストリン、植物油脂)/増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、加工デンプン、着色料(カラメル)、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆・牛肉を含む)
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・大豆・牛肉
アレルギーコンタミ	えび・かに・たまご・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
JANコード	4560144199573

#### 原材料構成

粒状大豆たん白※	不二製油	24.10%
たまねぎ	日本(北海道、その他)	16.97%
牛肉	豪州、その他	8.83%
牛脂	日本	6.11%
パン粉	政岡	3.39%
砂糖	日本甜菜製糖	1.60%
しょうゆ	ヤマサ醤油	1.44%
おからパウダー	さとの雪食品	0.58%
香辛料	カネカサンスパイス	0.22%
食塩	日本海水	0.17%
(衣)		
パン粉	共栄フード、政岡	17.80%
大豆粉	アメリカ、カナダ、その他	0.69%
でん粉	アメリカ他	0.68%
小麦粉	アメリカ、カナダ他	0.51%
ぶどう糖	日本	0.11%
デキストリン	日本	0.04%
植物油脂	アメリカ他	0.00%
水		15.03%

#### 食品添加物

増粘多糖類	アセチル化アジピン酸架橋デンプン、グァーガム、キサンタンガム	1.33%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	0.29%
製造用剤	酢酸デンプン(加工デンプン)	0.11%
着色料	カラメル色素	※0.09%
乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル	0.00%

100.00%



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