商品規格書

鶏カツ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（5訂食品標準成分計算値100gあたり）

エネルギー（kcal）	172	トコフェロール	α（mg）	0.2
水分（g）	64.4		β（mg）	0
たんぱく質（g）	11.8		γ（mg）	0.2
脂質（g）	6.6		σ（mg）	0
炭水化物（g）	15.3	ビタミンK（μg）		16
灰分（g）	2	ビタミンB1（mg）		0.05
ナトリウム（mg）	576	ビタミンB2（mg）		0.05
カリウム（mg）	169	ナイアシン（mg）		5.3
カルシウム（mg）	10	ビタミンB6（mg）		0.22
マグネシウム（mg）	17	ビタミンB12（μg）		0.1
リン（mg）	153	葉酸（μg）		12
鉄（mg）	0.3	パントテン酸（mg）		1.05
亜鉛（mg）	0.5	ビタミンC（mg）		1
銅（mg）	0.05	脂肪酸	飽和（g）	2.02
マンガン（mg）	0.09		一価不飽和（g）	3
レチノール（μg）	15		多価不飽和（g）	1
α-カロテン（μg）	0	コレステロール		37
β-カロテン（μg）	1	食物繊維	水溶性（g）	0.1
β-カロテン当量（μg）	1		不溶性（g）	0.5
レチノール当量（μg）	15		総量（g）	0.6
ビタミンD（μg）	0	食塩相当量（g）		1.5

製造工程

混合撹拌→成型→バッターリング→パン粉付け→凍結→金属探知→包装→梱包

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	415×335×112㎜

初版作成日	2016年6月27日
更新作成日	2021年1月21日

表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	鶏カツ
原材料名	鶏肉、パン粉、食塩、衣（パン粉、でん粉、小麦粉、食塩、ぶどう糖、デキストリン、粉末状大豆たん白、香辛料）　/　調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、増粘剤（グァーガム）、乳化剤、（一部に小麦・乳成分・鶏肉・大豆を含む）
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・鶏肉・大豆
アレルギーコンタミ	えび・かに・たまご・牛肉・豚肉・ゼラチン・ごま
JANコード	4560144199566

原材料構成

鶏肉	日本	46.90%
パン粉	政岡	3.66%
調整水	市水道	3.52%
食塩	日本海水	0.50%
（衣）		
パン粉	政岡	22.80%
でん粉	アメリカ他	1.49%
小麦粉	アメリカ、豪州他	1.12%
食塩	日本海水	0.31%
ぶどう糖	日本	0.25%
デキストリン	日本	0.09%
粉末状大豆たん白	アメリカ他	0.09%
香辛料	東南アジア他	0.05%
水	工場水道水	18.60%

食品添加物

調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	0.40%
リン酸塩（Na）	ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、メタリン酸ナトリウム	0.18%
増粘剤	グァーガム	0.04%
乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル	微量

100.00%

サンシュガー
Tel.0875(23)3103/fax.0875(25)7648