商品規格書

徳用かに味フライ

規格 ： 540g（20個）
入数 ： 5袋
荷姿 ： 4合

お召し上がり方・調理の目安
凍ったまま170～180℃の油で約2分30秒揚げてください。

栄養分析（100gあたり7訂食品標準成分計算値）

エネルギー（kcal）	119	トコフェロール	α（mg）	0.1
水分（g）	69.7		β（mg）	—
たんぱく質（g）	8.6		γ（mg）	—
脂質（g）	0.8		σ（mg）	—
炭水化物（g）	19	ビタミンK（μg）		0
灰分（g）	1.9	ビタミンB1（mg）		0.02
ナトリウム（mg）	678	ビタミンB2（mg）		0.03
カリウム（mg）	32	ナイアシン（mg）		0.2
カルシウム（mg）	15	ビタミンB6（mg）		0.01
マグネシウム（mg）	10	ビタミンB12（μg）		0.1
リン（mg）	57	葉酸（μg）		5
鉄（mg）	0.2	パントテン酸（mg）		0.2
亜鉛（mg）	0.2	ビタミンC（mg）		0
銅（mg）	0.03	脂肪酸	飽和（g）	0.31
マンガン（mg）	0.08		一価不飽和（g）	0.18
レチノール（μg）	1		多価不飽和（g）	0.21
α-カロテン（μg）	—	コレステロール		14
β-カロテン（μg）	—	食物繊維	水溶性（g）	0.2
β-カロテン当量（μg）	0		不溶性（g）	0.3
レチノール当量（μg）	1		総量（g）	0.5
ビタミンD（μg）	1.1	食塩相当量（g）		1.7

製造工程

原料受入→調味→成型→1次包装→加熱（87℃・45分間）→冷却→フイルム除去→カット→バッターリング→パン粉付け→凍結→包装→重量検品・金属探知→箱詰め→保管

異物検出	金属探知機　FE　1.2mm/　SUS 2.5mm

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	368×255×142㎜
内容	ポリエチレン	320×240×40㎜

表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	冷凍フライ類
原材料名	魚肉、卵白、でん粉、食塩、砂糖、衣（パン粉、小麦粉、もち米、でん粉、粉末卵白、ぶどう糖、食塩、砂糖、香辛料）/加工デンプン、ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、着色料（紅麹、カロチノイド）、香料、リン酸塩（Na）、増粘剤（グァーガム）、（一部にかに・小麦・卵・大豆を含む）
内容量	内装　540g（20個）　/　外装　2700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	要冷凍（-18℃以下）
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	加熱してください
製造者	若女食品株式会社
販売者	株式会社サンシュガー
アレルギー物質	小麦・かに・たまご・大豆
アレルギーコンタミ	えび・乳・いか・ごま・ゼラチン・鶏肉・豚肉・りんご
JANコード	4560144199047

原材料構成　（メーカー/産地/添加物物質名）

魚肉すり身	ベトナム・インド	37.80%
（衣）		
パン粉	三木食品	8.09%
小麦粉	日東富士製粉	6.22%
もち米	熊本製粉	0.22%
でん粉	熊本製粉	0.17%
粉末卵白	熊本製粉	0.08%
ぶどう糖	熊本製粉	0.04%
食塩	熊本製粉	0.04%
砂糖	熊本製粉	0.02%
香辛料	熊本製粉	0.01%
水	市水道	11.95%
卵白	日本	2.98%
でん粉	日本コーンスターチ	2.54%
食塩	ダイヤソルト	1.25%
砂糖	三養社	0.63%
水	市水道	22.72%
（食品添加物）		
製造用剤	加工デンプン（アセチル化リン酸架橋デンプン、リン酸架橋デンプン）	3.08%
製造用剤	ソルビトール	1.38%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム、5´-リボヌクレオチドカルシウム	0.28%
着色料	紅麹色素・とうがらし色素・アナトー色素	0.20%
香料	かに香料	0.20%
製造用剤	ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸ナトリウム	0.07%
増粘剤	グァーガム	0.03%

100.00%

初版作成日	2019年7月1日
更新作成日	

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