

商品規格書

えび串団子フライ(3個串)

規格： 3個串
 入数： 100本
 荷姿： 2合

お召し上がり方・調理の目安
 170℃程度の油温で3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)	134	ト コ フ エ	α (mg)	0.2
水分(g)	66.7		β (mg)	0.1
たんぱく質(g)	9.3		γ (mg)	0.2
脂質(g)	1.5		σ (mg)	0.1
炭水化物(g)	20.9	ビタミンK(μg)	0	
灰分(g)	1.8	ビタミンB1(mg)	0.05	
ナトリウム(mg)	574	ビタミンB2(mg)	0.03	
カリウム(mg)	96	ナイアシン(mg)	0.4	
カルシウム(mg)	32	ビタミンB6(mg)	0.03	
マグネシウム(mg)	28	ビタミンB12(μg)	0.1	
リン(mg)	79	葉酸(μg)	13	
鉄(mg)	0.5	パントテン酸(mg)	0.25	
亜鉛(mg)	0.4	ビタミンC(mg)	0	
銅(mg)	0.07	脂 肪 酸	飽和(g)	0.35
マンガン(mg)	0.23		一価不飽和(g)	0.44
レチノール(μg)	1		多価不飽和(g)	0.44
α-カロテン(μg)	1	コレステロール	13	
β-カロテン(μg)	8	食 物 纖 維	水溶性(g)	0.3
β-カロテン当量(μg)	9		不溶性(g)	0.6
レチノール当量(μg)	2		総量(g)	1
ビタミンD(μg)	0.8	食塩相当量(g)	1.5	

製造工程

魚肉すり身解凍→播潰攪拌→成型→湯せん→冷却
 →バターリング→パン粉付け→凍結→包装→金属
 探知→梱包→保管

異物検出 金属探知機 FE 3.0mm/ SUS 4.76mm

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	450×350×103mm

初版作成日 2019年9月4日
 更新作成日

表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	魚肉すり身フライ
原材料名	魚肉すり身、たまねぎ、粉末状植物性たん白、砂糖、卵白、食塩、えび、でん粉、衣(パン粉、小麦粉、脱脂粉乳、ごま、あおさ粉、食塩、でん粉)/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、乳化剤、ph調整剤、アナトー色素、(一部にたまご・乳成分・小麦・えび・大豆・ごまを含む)
内容量	4320グラム
賞味期限	枠外に記載しております(製造日より18ヶ月)
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	白川水産有限会社
アレルギー物質	たまご・乳・小麦・えび・大豆・ごま
アレルギーコンタミ	—
JANコード	—

原材料構成

魚肉すり身(※1)	インド、タイ、アメリカ、その他	33.86%
水	市水道	21.16%
たまねぎ	日本	4.24%
粉末状植物性たん白	日清オイリオグループ、グリコ栄養食品	1.53%
砂糖	日清製糖	1.06%
卵白	日本(香川県)	0.85%
食塩	日本海水	0.76%
えび	インドネシア	0.42%
でん粉	グリコ栄養食品	0.00%
(衣)		
パン粉(※2)	サヌキフーズ	15.00%
小麦粉	豪州	5.44%
脱脂粉乳	森永乳業	0.47%
ごま	ミャンマー、中南米	0.71%
あおさ粉	中国	0.29%
食塩	日本海水	0.02%
でん粉	アメリカ他	0.02%
水	市水道	7.88%

食品添加物

製造用剤	加工デンプン(酢酸デンプン)	5.29%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム、グリシン、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、コハク酸二ナトリウム	0.89%
製造用剤	ピロリン酸ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム	(※1)0.07%
乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル	0.06%
ph調整剤	酢酸ナトリウム	0.05%
着色料	アナトー色素	(※2)0.02%

100.00%



サンシュガー

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