

# 商品規格書

## メンチカツ90

規格 : 90g  
入数 : 60個  
荷姿 : 2合

### ※数量限定の特価商品

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(5～6分間)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)	214	ロ コ フ エ	α (mg)	0.3
水分(g)	59.4		β (mg)	0
たんぱく質(g)	10.4		γ (mg)	0.1
脂質(g)	10.6		σ (mg)	0.1
炭水化物(g)	18.2		ビタミンK(μg)	6
灰分(g)	1.5		ビタミンB1(mg)	0.09
ナトリウム(mg)	338		ビタミンB2(mg)	0.07
カリウム(mg)	260		ナイアシン(mg)	2.1
カルシウム(mg)	27		ビタミンB6(mg)	0.16
マグネシウム(mg)	31		ビタミンB12(μg)	0.3
リン(mg)	111		葉酸(μg)	35
鉄(mg)	1.1		パントテン酸(mg)	0.51
亜鉛(mg)	1.1		ビタミンC(mg)	1
銅(mg)	0.14	脂 肪 酸	飽和(g)	3.95
マンガン(mg)	0.28		一価不飽和(g)	4.8
レチノール(μg)	9		多価不飽和(g)	0.67
α-カロテン(μg)	0	コレステロール		21
β-カロテン(μg)	1	食 物 繊 維	水溶性(g)	0.7
β-カロテン当量(μg)	1		不溶性(g)	1.3
レチノール当量(μg)	9		総量(g)	1.9
ビタミンD(μg)	0.1		食塩相当量(g)	0.9

### 製造工程

加熱調理→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
E-Coli	陰性	EC培地法

### 包装形態

外装	ダンボール	456×278×100mm

### 表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	メンチカツ
原材料名	牛肉、粒状大豆たん白、たまねぎ、鶏肉、パン粉、卵白、牛脂、砂糖、しょうゆ、食塩、香辛料、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、ぶどう糖、デキストリン、粉末状大豆たん白) / 調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル)、増粘剤(グァーガム)、乳化剤、(一部に小麦・たまご・乳成分・牛肉・鶏肉・大豆を含む)
内容量	5400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・牛肉・鶏肉・大豆
アレルギーコンタミ	えび・かに・豚肉・ゼラチン・ごま
JANコード	4560144199443

### 原材料構成

牛肉	豪州、ニュージーランド	18.35%
粒状大豆たん白(※)	不二製油	16.60%
たまねぎ	日本(北海道、その他)	9.36%
鶏肉	日本	8.85%
パン粉	政岡	5.02%
卵白	日本	2.70%
牛脂	日本	2.02%
砂糖	日本甜菜製糖	0.50%
しょうゆ	ヤマサ醤油	0.48%
食塩	日本海水	0.43%
香辛料	カネカサンスパイス	0.31%
(衣)		
パン粉	共栄フード、政岡	17.80%
でん粉	アメリカ他	1.30%
小麦粉	アメリカ、豪州他	0.97%
ぶどう糖	日本	0.22%
デキストリン	日本	0.08%
粉末状大豆たん白	アメリカ他	0.08%
水	工場水道水	14.50%

### 食品添加物

調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	0.39%
着色料	カラメル	(※)0.07%
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%

初版作成日 2017年2月21日

更新作成日



サンシュガー

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