商品規格書

豚串カツ40

規格 ： 40g
入数 ： 100本
荷姿 ： 3合

お召し上がり方・調理の目安
凍ったまま175℃くらいの油温で浮いてくるのを目安に揚げてください。

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)	156	トコフェロール	α(mg)	0.5
水分(g)	66.1		β(mg)	
たんぱく質(g)	7.2		γ(mg)	
脂質(g)	4.7		σ(mg)	
炭水化物(g)	20.8	ビタミンK(μg)		1
灰分(g)	1.2	ビタミンB1(mg)		0.16
ナトリウム(mg)	339	ビタミンB2(mg)		0.04
カリウム(mg)	126	ナイアシン(mg)		1.6
カルシウム(mg)	14	ビタミンB6(mg)		0.11
マグネシウム(mg)	15	ビタミンB12(μg)		0.1
リン(mg)	72	葉酸(μg)		17
鉄(mg)	0.5	パントテン酸(mg)		0.34
亜鉛(mg)	0.5	ビタミンC(mg)		2
銅(mg)	0.08	脂肪酸	飽和(g)	1.91
マンガン(mg)	0.19		一価不飽和(g)	1.65
レチノール(μg)	1		多価不飽和(g)	0.69
α-カロテン(μg)	—	コレステロール		11
β-カロテン(μg)	—	食物繊維	水溶性(g)	0.5
β-カロテン当量(μg)	0		不溶性(g)	0.8
レチノール当量(μg)	1		総量(g)	1.5
ビタミンD(μg)	0	食塩相当量(g)		0.9

製造工程

原料受入①豚肉→解凍→洗浄→検品→インジェクション→タンブリング→急速凍結→スチーム→冷却→カット→原料受入②玉ねぎ→→不可食部位除去→洗浄・消毒・洗浄→カット→串刺し→蒸煮→冷却→急速凍結→打ち粉付け→バッターリング→パン粉付け→急速凍結→金属探知→X線→検品・計量→箱詰め→保管

異物検出	金属探知機　FE　1.5mm/　SUS 2.5mm

品質規格基準

一般生菌数	300万個/g以下	標準寒天平板培養法
E-Coli	陰性	EC培地3本法

包装形態

外装	ダンボール	385×235×130㎜

初版作成日	2019年7月16日
更新作成日	

表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	豚串カツ
原材料名	玉ねぎ、豚肉、でん粉、粉末状大豆たん白、ぶどう糖、食塩、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、香辛料)/調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、ピロリン酸Na、パプリカ色素、(一部に小麦・豚肉・大豆を含む)
内容量	4000グラム(40グラム×100本)
賞味期限	枠外長側面に記載してあります。
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	加熱してください。
原産国	中国
輸入者	株式会社八千代商事
販売者	株式会社サンシュガー
アレルギー物質	小麦・大豆・豚肉
アレルギーコンタミ	乳・卵・牛肉・やまいも・ごま
JANコード	4560144199689

原材料構成

玉ねぎ	中国	25.00%
豚肉	中国	16.75%
小麦でん粉	中国	0.50%
タピオカでん粉	ベトナム	0.29%
大豆たん白	中国	0.63%
ぶどう糖	中国	0.46%
食塩	中国	0.15%
水	中国	6.05%
(衣)		
パン粉	中国	25.98%
小麦粉	中国	3.99%
でん粉	中国	2.15%
食塩	中国	0.36%
香辛料	中国	0.11%
水	中国	17.14%

食品添加物

調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	0.21%
増粘剤	グァーガム、カラギーナン、コンニャクイモ抽出物	0.14%
製造用剤	ピロリン酸ナトリウム	0.07%
着色料	パプリカ色素	0.02%

100.00%

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