商品規格書

しっかり旨いメンチカツ（国産原料使用）

規格 ： 100g
入数 ： 50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（5～6分間）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）	221	トコフェロール	α（mg）	0.2
水分（g）	58.2		β（mg）	0.1
たんぱく質（g）	9.4		γ（mg）	0.1
脂質（g）	11.2		σ（mg）	0.1
炭水化物（g）	19.5	ビタミンK（μg）		4
灰分（g）	1.7	ビタミンB1（mg）		0.14
ナトリウム（mg）	401	ビタミンB2（mg）		0.05
カリウム（mg）	248	ナイアシン（mg）		2.1
カルシウム（mg）	26	ビタミンB6（mg）		0.15
マグネシウム（mg）	30	ビタミンB12（μg）		0.1
リン（mg）	105	葉酸（μg）		34
鉄（mg）	0.9	パントテン酸（mg）		0.53
亜鉛（mg）	0.7	ビタミンC（mg）		2
銅（mg）	0.13	脂肪酸	飽和（g）	4.09
マンガン（mg）	0.31		一価不飽和（g）	4.88
レチノール（μg）	4		多価不飽和（g）	1.31
α-カロテン（μg）	0	コレステロール		20
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）	4		総量（g）	2
ビタミンD（μg）	0	食塩相当量（g）		1

製造工程

加熱具材調理→冷却
具材撹拌→成型→バッターリング→パン粉付け→凍結→金属探知→包装→梱包→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	483×200×128㎜

表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	メンチカツ
原材料名	粒状大豆たん白、たまねぎ、豚肉、鶏肉、パン粉、ラード、しょうゆ、砂糖、食塩、しょうが、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）/増粘剤（グァーガム）、調味料（アミノ酸）、乳化剤、（一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・鶏肉を含む）
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・乳成分・大豆・豚肉・鶏肉
アレルギーコンタミ	えび・かに・たまご・牛肉・ごま・ゼラチン
JANコード	4560144198989

原材料構成

粒状大豆たん白	日清オイリオグループ、不二製油	15.12%
たまねぎ	日本	14.79%
豚肉	日本	13.15%
鶏肉	日本	9.86%
パン粉	政岡	4.93%
ラード	植田製油	3.29%
しょうゆ	ヤマサ醤油	1.81%
砂糖	日本甜菜製糖	1.31%
食塩	日本海水	0.49%
しょうが	中国他	0.16%
香辛料	エスビー食品	0.09%
（衣）		
パン粉	政岡	17.80%
でん粉	アメリカ他	1.29%
小麦粉	アメリカ、豪州他	0.99%
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	中国他	0.07%
水	工場市水道	14.50%
食品添加物		
増粘剤	グァーガム	0.04%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	0.01%
乳化剤	ショ糖脂肪酸エステル	0.00%
		100.00%

初版作成日	2020年12月1日
更新作成日	

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