

商品規格書

しっかり旨いメンチカツ80(国産原料使用)

規格 : 80g
 入数 : 60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)	221	ト コ フ エ	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 纖 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	353×272×115mm

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	4800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	4560144198996

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



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