

商品規格書

ビッグチキンカツ150

規格 : 150g
入数 : 40枚
荷姿 : 2合

お召し上がり方・調理の目安

凍ったまま170℃程度の油温で約5分間揚げてください。

栄養分析(100gあたりの標準成分計算による推定値)

エネルギー(kcal)	181	ロー コ フ エ	α (mg)	0.3
水分(g)	59.6		β (mg)	0
たんぱく質(g)	12.8		γ (mg)	0.1
脂質(g)	3.9		σ (mg)	0
炭水化物(g)	22.7		ビタミンK (μg)	11
灰分(g)	1	ビタミンB1 (mg)	0.05	
ナトリウム(mg)	280	ビタミンB2 (mg)	0.06	
カリウム(mg)	186	ナイアシン(mg)	5.5	
カルシウム(mg)	5	ビタミンB6 (mg)	0.28	
マグネシウム(mg)	16	ビタミンB12 (μg)	0.1	
リン(mg)	104	葉酸 (μg)	16	
鉄(mg)	0.2	パントテン酸(mg)	0.99	
亜鉛(mg)	0.5	ビタミンC (mg)	1	
銅(mg)	0.05	脂 肪 酸	飽和 (g)	1.19
マンガン(mg)	0.11		一価不飽和 (g)	1.53
レチノール (μg)	8		多価不飽和 (g)	0.73
α-カロテン (μg)	0	コレステロール		34
β-カロテン (μg)	0	食 物 繊 維	水溶性 (g)	0.2
β-カロテン当量 (μg)	0		不溶性 (g)	0.4
レチノール当量 (μg)	8		総量 (g)	0.6
ビタミンD (μg)	0	食塩相当量 (g)		0.7

製造工程

原料検品→混合攪拌→成型→凍結→温調→カット→検品→パン粉付け→X線探知→凍結→製品検査→箱詰め→保管

異物検出

X線探知機
Sus球 φ 0.7mm/線 φ 0.5×2.0mm (平行)

品質規格基準

一般生菌数	300万個/g以下	標準平板菌数測定法
大腸菌群数	3万個/g以下	デソキシコレート培地

包装形態

外装	ダンボール	375×307×170mm

初版作成日 2021年2月5日
更新作成日

表示情報

表示区分	惣菜半製品
名称	惣菜半製品(チキンカツ)
原材料名	鶏肉(国産)、コーンスターチ、しょうゆ、発酵調味液、食塩、ポークエキス、香辛料、衣(パン粉、でん粉、大豆粉)/加工デンプン、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
内容量	6000g(40枚)
賞味期限	西暦下2桁. 月. 日(製造日より1年間)
保存方法	-15℃以下で保存してください
製造者	日友食品株式会社
販売者	株式会社サンシュガー
アレルギー物質	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉
アレルギーコンタミ	卵・牛肉・ゼラチン・りんご
JANコード	—

原材料構成

鶏肉	日本	46.15%
コーンスターチ	日本食品化工	1.72%
しょうゆ	マルキン忠勇	1.23%
発酵調味液	宝酒造	0.34%
食塩	日本	0.13%
ポークエキス	富士食品工業	0.11%
香辛料	理研化学工業	0.07%
(衣)		
パン粉	共栄フード他	27.80%
でん粉	アメリカ他	1.34%
大豆粉	アメリカ	微量
水	市水道	15.80%

食品添加物

製造用剤	加工デンプン(リン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム)	5.06%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	0.25%
増粘多糖類	キサンタンガム、グァーガム	微量

100.00%



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