# 商品規格書

規格書適用日:2017年3月7日(更新)

## ローストンカツ120(結着)

規格 : 120g
入数×荷姿 :50枚×2合

**商品特徴**
肉感を残し、サク味のある衣で仕上げたロースカツです。

**お召し上がり方・調理の目安**
凍ったまま175℃の油温で中芯温75℃・1分相当以上になるよう加熱してください。

**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) | 212 | レチノール(μg) | 2 |
| 水分(g) | 58.4 | カロテン(μg) | 1 |
| たんぱく質(g) | 12.5 | レチノール当量(μg) | 2 |
| 脂質(g) | 9.4 | ビタミンD(μg) | 0 |
| 炭水化物(g) | 18.1 | ビタミンE(mg) | 0.4 |
| 灰分(g) | 1.6 | ビタミンB1(mg) | 0.39 |
| ナトリウム(mg) | 431 | ビタミンB2(mg) | 0.07 |
| カリウム(mg) | 170 | ナイアシン(mg) | 3.6 |
| カルシウム(mg) | 7 | ビタミンB6(mg) | 0.18 |
| マグネシウム(mg) | 16 | ビタミンB12(mg) | 0.1 |
| リン(mg) | 130 | ビタミンC(mg) | 0 |
| 鉄(mg) | 0.4 | コレステロール(mg) | 28 |
| 亜鉛(mg) | 0.9 | 食物繊維(g) | 0.7 |
| 銅(mg) | 0.06 | 食塩相当量(g) | 1.1 |

**製造工程**

原料解凍(検品)→チョッパー→マッサージ→結着→ケーシング→凍結→温調→スライス→検品→重量チェック→バッターリング→パン粉付け→凍結→X線探知→金属探知→箱詰め→重量チェック→梱包→保管

| | |
|---|---|
| 異物検出 | 金属探知機 FE 1.2mm/ SUS 3.0mm |
| | X線検出器 SUS0.8/セラミック・ガラス3/ゴム4mm |

**品質規格基準**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 微生物 | 一般生菌数 | 300万個/g以下 | ペトリフィルム法 |
| | E-Coli | 陰性 | ペトリフィルム法 |
| | 大腸菌群 | 1000個以下 | ペトリフィルム法 |
| | 黄色ブドウ球菌 | 陰性 | ペトリフィルム法 |
| | サルモネラ | 陰性 | ペトリフィルム法 |

外装 : ダンボールケース 420×270×150mm

**表示情報**

| | |
|---|---|
| 表示区分 | 冷凍食品 |
| 名称 | 豚ロースカツ |
| 原材料名 | 豚肉、でん粉、大豆たん白、乳たん白、ビーフエキス、卵たん白、たん白加水分解物、食塩、香辛料、衣(パン粉、でん粉、コーンフラワー、植物油脂) / 酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、グリシン、アナトー色素、カンゾウ油性抽出物、酵素、(一部に豚肉・大豆・牛肉・鶏肉・乳成分・卵・小麦を含む) |
| 内容量 | 6000グラム |
| 賞味期限 | 枠外に記載しております。(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 | 株式会社メルヘンフーズ |
| 販売者 | 株式会社サンシュガー |
| アレルギー物質 | 小麦・卵・乳・大豆・牛肉・鶏肉・豚肉 |
| アレルギーコンタミ | なし |

**原材料構成**

| | | |
|---|---|---|
| 豚肉 | アメリカ、カナダ他 | 54.60% |
| でん粉 | 松谷化学工業 | 2.31% |
| 大豆たん白 | OCI | 0.87% |
| 乳たん白 | OCI | 0.35% |
| ビーフエキス | 仙味エキス | 0.21% |
| 卵たん白 | OCI | 0.17% |
| たん白加水分解物 | プレカ | 0.08% |
| 食塩 | 日本海水 | 0.07% |
| 香辛料 | 三栄源エフエフアイ | 0.00% |
| (衣) | | |
| パン粉 | サヌキフーズ | 21.97% |
| でん粉 | 日清フーズ | 5.19% |
| コーンフラワー | 日清フーズ | 0.66% |
| 植物油脂 | 日清フーズ | 0.06% |
| 水 | 市水道 | 11.94% |
| (添加物) | | |
| 酢酸Na | 酢酸ナトリウム | 0.40% |
| 調味料(アミノ酸等) | L-グルタミン酸ナトリウム、酢酸ナトリウム、グリシン、フマル酸一ナトリウム、DL-アラニン、5′-グアニル酸二ナトリウム | 0.17% |
| リン酸塩(Na) | ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム | 0.09% |
| 増粘多糖類 | カラギーナン、グァーガム | 0.06% |
| グリシン | グリシン | 0.03% |
| アナトー色素 | アナトー色素 | 0.03% |
| カンゾウ油性抽出物 | カンゾウ油性抽出物 | 0.00% |
| 酵素 | リゾチーム | 0.00% |
| (調整水) | (市水道) | 0.74% |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | 合計 | 100.00% |

規格書適用日以降に製造した商品が対照となります。
原材料仕様等都合により、規格書内容を更新した際は差換えいたします。

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