

## 商品規格書

### 国産チーズ入りチキンカツ60

規格： 60g  
入数： 100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)	185	ロ コ フ エ	α(mg)	0.3
水分(g)	60.3		β(mg)	0
たんぱく質(g)	13.7		γ(mg)	0.1
脂質(g)	5.4		σ(mg)	0
炭水化物(g)	19.3		ビタミンK(μg)	10
灰分(g)	1.3		ビタミンB1(mg)	0.05
ナトリウム(mg)	330		ビタミンB2(mg)	0.07
カリウム(mg)	180		ナイアシン(mg)	5.3
カルシウム(mg)	53		ビタミンB6(mg)	0.27
マグネシウム(mg)	15		ビタミンB12(μg)	0.1
リン(mg)	98		葉酸(μg)	14
鉄(mg)	0.2		パントテン酸(mg)	0.94
亜鉛(mg)	0.5		ビタミンC(mg)	1
銅(mg)	0.05	脂 肪 酸	飽和(g)	1.12
マンガン(mg)	0.1		一価不飽和(g)	1.45
レチノール(μg)	8		多価不飽和(g)	0.69
α-カロテン(μg)	0		コレステロール	33
β-カロテン(μg)	0	食 物 繊 維	水溶性(g)	0.1
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)	0.5
ビタミンD(μg)	0		食塩相当量(g)	0.8

#### 製造工程

原料入荷→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 φ0.7mm/線 φ0.5×2.0mm(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	386×326×154mm

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(日本)、プロセスチーズ、乾燥卵白、食塩、香辛料、衣(パン粉、でん粉、大豆粉)/加工デンプン、乳化剤、焼成Ca、増粘多糖類、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
内容量	6000グラム(100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・たまご・乳成分・大豆・鶏肉
アレルギーコンタミ	牛肉・豚肉・ゼラチン・りんご
JANコード	—

#### 原材料構成

鶏肉	日本	44.64%
プロセスチーズ	MKフーズ	5.64%
乾燥卵白	キューピーたまご	0.84%
食塩	日本	0.36%
香辛料	理研化学工業	0.08%
(衣)		
パン粉	共栄フード他	24.80%
でん粉	アメリカ他	1.15%
大豆粉	アメリカ	微量
水	市水道	17.25%

#### 食品添加物

製造用剤	加工デンプン(リン酸架橋デンプン、酢酸デンプン、酸化デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン)	5.07%
乳化剤	リン酸水素二ナトリウム、リン酸三ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリセリン脂肪酸エステル	0.16%
製造用剤	焼成カルシウム	0.01%
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