

## 商品規格書

### チキンカツ80

規格： 80g  
入数： 50個  
荷姿： 3合

#### お召上がり方・調理の目安

凍ったまま170℃の油温で約5分間揚げてください。(調理方法は目安です。中心部まで充分に加熱してお召上がりください。調理器具や油量によっても多少異なります。トースターや電子レンジでは調理できません。)

#### 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)	171	ロー コ フ エ	α (mg)	0.2
水分(g)	62.2		β (mg)	0.1
たんぱく質(g)	13.1		γ (mg)	0.1
脂質(g)	4		σ (mg)	0.1
炭水化物(g)	19.7		ビタミンK (μg)	10
灰分(g)	1		ビタミンB1 (mg)	0.07
ナトリウム(mg)	270		ビタミンB2 (mg)	0.05
カリウム(mg)	184		ナイアシン(mg)	5.3
カルシウム(mg)	18		ビタミンB6 (mg)	0.27
マグネシウム(mg)	20		ビタミンB12 (μg)	0.1
リン(mg)	116		葉酸 (μg)	16
鉄(mg)	0.4		パントテン酸(mg)	0.89
亜鉛(mg)	0.5		ビタミンC (mg)	1
銅(mg)	0.06	脂 肪 酸	飽和(g)	1.29
マンガン(mg)	0.14		一価不飽和(g)	1.56
レチノール(μg)	8		多価不飽和(g)	0.74
α-カロテン(μg)	0		コレステロール	33
β-カロテン(μg)	1	食 物 繊 維	水溶性(g)	0.3
β-カロテン当量(μg)	1		不溶性(g)	0.5
レチノール当量(μg)	8		総量(g)	0.8
ビタミンD(μg)	0		食塩相当量(g)	0.7

#### 製造工程

原料入荷→原料検品→チョッピング→混合攪拌→成型→凍結→温調→カット→パン粉付け→X線探知→凍結→製品検査→箱詰め→計量→保管→出荷

異物検出 X線探知機  
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法

#### 包装形態

外装	ダンボール	350×300×120mm
----	-------	---------------

初版作成日 2013年3月1日  
更新作成日 2019年6月1日

#### 表示情報

表示区分	そうざい半製品
名称	そうざい半製品(チキンカツ)
原材料名	鶏肉(日本)、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、焼成Ca、増粘多糖類、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)
内容量	4000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	-15℃以下で保存してください
加熱調理の必要性	加熱してお召上がりください
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・卵・大豆・鶏肉
アレルギーコンタミ	乳成分・牛肉・豚肉・りんご・ゼラチン
JANコード	4560144199276

#### 原材料構成

鶏肉	日本(香川県、徳島県、その他)	44.64%
乾燥卵白	キューピータマゴ	0.84%
食塩	日本	0.36%
香辛料	理研化学工業	0.08%
(衣)		
パン粉	サヌキフーズ他	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	19.15%

#### 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、アセチル化リン酸架橋デンプン、酸化デンプン)	5.78%
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