

## 商品規格書

### 国産フレッシュチキンカツ200

規格： 200g  
入数： 30個  
荷姿： 2合

#### お召し上がり方・調理の目安

凍ったまま170℃の油温で約11～12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し上がりください。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)	149	ロー コ フ エ	α (mg)	0.2
水分(g)	65.3		β (mg)	0.1
たんぱく質(g)	14.4		γ (mg)	0.1
脂質(g)	2.2		σ (mg)	0.1
炭水化物(g)	17.1	ビタミンK (μg)		8
灰分(g)	1	ビタミンB1 (mg)		0.08
ナトリウム(mg)	270	ビタミンB2 (mg)		0.06
カリウム(mg)	214	ナイアシン(mg)		6.4
カルシウム(mg)	12	ビタミンB6 (mg)		0.33
マグネシウム(mg)	22	ビタミンB12 (μg)		0.1
リン(mg)	134	葉酸 (μg)		17
鉄(mg)	0.4	パントテン酸(mg)		1.06
亜鉛(mg)	0.5	ビタミンC(mg)		2
銅(mg)	0.05	脂 肪 酸	飽和(g)	0.78
マンガン(mg)	0.13		一価不飽和(g)	0.71
レチノール(μg)	5		多価不飽和(g)	0.44
α-カロテン(μg)	0	コレステロール		36
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)	5		総量(g)	0.8
ビタミンD(μg)	0.1	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	375×307×148mm
----	-------	---------------

初版作成日 2016年2月8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)、食塩、香辛料、衣(パン粉、でん粉、大豆粉)/加工デンプン、アナトー色素、酵素、カゼインNa、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
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	加熱してお召し上がりください
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・たまご・乳成分・大豆・鶏肉
アレルギーコンタミ	牛肉・豚肉・りんご・ゼラチン
JANコード	4560144199597

#### 原材料構成

鶏肉	日本(香川県、徳島県、その他)	50.00%
食塩	日本	0.40%
香辛料	理研化学工業	0.10%
(衣)		
パン粉※	サヌキフーズ、その他	25.00%
でん粉	アメリカ	1.20%
大豆粉	アメリカ	微量
水	市水道	18.55%

#### 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)	4.65%
着色料	アナトー色素	※0.04
酵素	トランスグルタミナーゼ	0.00%
製造用剤	カゼインナトリウム	0.03%
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
表示非対象(添加物内食品素材)		0.06%

100.00%



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