商品規格書

規格書適用日：2017年2月27日（仕様更新）

ロース豚カツ100

規格 ： 100g×6枚
入数×荷姿 ：10袋×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。
6枚入り1袋で包装してあります。

お召し上がり方・調理の目安
凍ったまま175～180℃の油で約6～7分間揚げてください。
タンブリング処理してありますので中心部まで充分に加熱してください。

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)	222	レチノール(μg)	3
水分(g)	58.9	カロテン(μg)	0
たんぱく質(g)	11.6	レチノール当量(μg)	3
脂質(g)	11.0	ビタミンD(μg)	0
炭水化物(g)	17.4	ビタミンE(mg)	0.1
灰分(g)	1.1	ビタミンB1(mg)	0.38
ナトリウム(mg)	199	ビタミンB2(mg)	0.07
カリウム(mg)	143	ナイアシン(mg)	3.3
カルシウム(mg)	6	ビタミンB6(mg)	0.16
マグネシウム(mg)	9	ビタミンB12(mg)	0.1
リン(mg)	131	ビタミンC(mg)	0
鉄(mg)	0.3	コレステロール(mg)	29
亜鉛(mg)	0.7	食物繊維(g)	0
銅(mg)	0.02	食塩相当量(g)	0.5

製造工程

原料受入→解凍→検品→副原料受入→計量→インジェクション→マッサージ→充填→凍結→温調→プレス→スライス→検品→バッターリング→パン粉付け→凍結→X線検出→金属探知→袋詰め→箱詰め→ウエイトチェック→バンドかけ→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　450×310×150mm

表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	豚ロースカツ
原材料名	豚ロース肉（アメリカ）、混合粉末たん白、食塩、衣（パン粉、大豆粉、植物油脂）/ 安定剤（加工デンプン）、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、アナトー色素、増粘多糖類、（一部に豚肉・大豆・乳成分・卵・小麦を含む）
内容量	内装:600グラム / 外装: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	たまご・乳・小麦・豚肉・大豆
アレルギーコンタミ	牛肉・鶏肉

原材料構成

豚ロース肉	アメリカ、その他	46.15%
混合粉末たん白	OCI	1.38%
食塩	日本海水	0.11%
水	工場水道水	12.08%
（衣）		
パン粉	クラウンフーヅ	21.96%
大豆粉	アメリカ他	0.11%
植物油脂	日本他	0.01%
水	工場水道水	11.33%
食品添加物		
安定剤	リン酸架橋デンプン	6.53%
製造用剤	ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム	0.21%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	0.07%
着色料	アナトー色素	0.04%
増粘多糖類	グァーガム、キサンタンガム	0.02%
	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