商品規格書

国産ささみカツ90

規格 ： 90g
入数 ： 60個
荷姿 ： 2合

お召し上がり方・調理の目安
170℃の油で約6分～8分間揚げてください。
（調理時間は目安です）

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	トコフェロール	α（mg）	—
水分（g）	63.8		β（mg）	—
たんぱく質（g）	13.4		γ（mg）	—
脂質（g）	1.6		σ（mg）	—
炭水化物（g）	19.7	ビタミンK（μg）		—
灰分（g）	1.6	ビタミンB1（mg）		—
ナトリウム（mg）	316	ビタミンB2（mg）		—
カリウム（mg）	—	ナイアシン（mg）		—
カルシウム（mg）	—	ビタミンB6（mg）		—
マグネシウム（mg）	—	ビタミンB12（μg）		—
リン（mg）	—	葉酸（μg）		—
鉄（mg）	—	パントテン酸（mg）		—
亜鉛（mg）	—	ビタミンC（mg）		—
銅（mg）	—	脂肪酸	飽和（g）	—
マンガン（mg）	—		一価不飽和（g）	—
レチノール（μg）	—		多価不飽和（g）	—
α-カロテン（μg）	—	コレステロール		—
β-カロテン（μg）	—	食物繊維	水溶性（g）	—
β-カロテン当量（μg）	—		不溶性（g）	—
レチノール当量（μg）	—		総量（g）	—
ビタミンD（μg）	—	食塩相当量（g）		0.8

製造工程

原料入荷→解凍→タンブリング→打ち粉付け→バッターリング→パン粉付け→トレー並べ→凍結→金属探知→箱詰め→保管→出荷

異物検出	金属探知機　FE1.2/SUS2.5

品質規格基準

一般生菌数	300万個/g以下	標準寒天平板法
E-COLI	陰性	EC培地
黄色ブドウ球菌	500個/g以下	食塩卵寒天培地法
サルモネラ菌	陰性	DHL寒天培地

包装形態

外装	ダンボール	411×296×147㎜

初版作成日	2021年2月5日
更新作成日	

表示情報

表示区分	そうざい半製品
名称	ササミカツ
原材料名	味付け肉（鶏ささみ肉（国産）、食塩、砂糖、乳糖、脱脂粉乳、たん白加水分解物、水あめ）、衣（パン粉、小麦粉、麦芽糖、食塩、でん粉、香辛料、還元乳糖、植物油脂、デキストリン）/増粘剤（加工デンプン、グァーガム）、トレハロース、ph調整剤、調味料（無機塩）、カロチノイド色素、（一部に乳成分・小麦・鶏肉を含む）
内容量	5400グラム（60枚）
賞味期限	ケース側面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	株式会社ヨコレイ
販売者	株式会社サンシュガー
アレルギー物質	小麦・乳・鶏肉
アレルギーコンタミ	えび・卵・アーモンド・いか・オレンジ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・豚肉・山芋・りんご・ゼラチン
JANコード	—

原材料構成

（味付け肉）		
鶏ささみ肉	日本	45.00%
水	市水道	4.50%
食塩	日本	0.23%
砂糖	日本	0.03%
乳糖	アメリカ	0.03%
脱脂粉乳	日本	0.02%
たん白加水分解物	中国	0.01%
水あめ	日本	微量
（衣）		
パン粉	共栄フード	28.20%
小麦粉	アメリカ、その他	5.06%
麦芽糖	日本	0.53%
食塩	日本	0.29%
でん粉	日本	0.29%
香辛料	日本	0.23%
還元乳糖	日本	0.18%
植物油脂	日本	0.16%
デキストリン	日本	0.10%
水	市水道	14.55%
食品添加物		
増粘剤	加工デンプン、グァーガム	0.26%
製造用剤	トレハロース	0.16%
ph調整剤	炭酸水素ナトリウム、クエン酸	0.10%
調味料	塩化カリウム	0.07%
着色料	アナトー色素	※0.04%

100.00%

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