

商品規格書

国産徳用チキンカツ100

規格： 100g
入数： 60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7分～8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)	136	ロ コ フ エ	α (mg)	0.2
水分(g)	70.4		β (mg)	0
たんぱく質(g)	13		γ (mg)	0.1
脂質(g)	3.4		σ (mg)	0
炭水化物(g)	12.4		ビタミンK (μg)	10
灰分(g)	0.8		ビタミンB1 (mg)	0.05
ナトリウム(mg)	200		ビタミンB2 (mg)	0.05
カリウム(mg)	167		ナイアシン(mg)	5.1
カルシウム(mg)	7		ビタミンB6 (mg)	0.25
マグネシウム(mg)	16		ビタミンB12 (μg)	0.1
リン(mg)	103		葉酸 (μg)	11
鉄(mg)	0.2		パントテン酸(mg)	0.85
亜鉛(mg)	0.4		ビタミンC(mg)	1
銅(mg)	0.03	脂 肪 酸	飽和(g)	1.03
マンガン(mg)	0.05		一価不飽和(g)	1.39
レチノール(μg)	8		多価不飽和(g)	0.61
α-カロテン(μg)	0		コレステロール	32
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)	0.4
ビタミンD(μg)	0		食塩相当量(g)	0.5

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	375×307×170mm

初版作成日 2021年1月27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)、粉末状大豆たん白、衣(パン粉、でん粉、大豆粉)/加工デンプン、調味料(有機酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
内容量	6000g(60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・乳成分・大豆・鶏肉
アレルギーコンタミ	卵・牛肉・豚肉・ゼラチン・りんご
JANコード	—

原材料構成

鶏肉	日本	43.75%
粉末状大豆たん白	不二製油	2.39%
(衣)		
パン粉	共栄フード他	16.70%
でん粉	アメリカ他	0.81%
大豆粉	アメリカ	微量
水	市水道	33.07%

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)	3.05%
調味料	クエン酸三ナトリウム、塩化カリウム	0.23%
増粘多糖類	キサントガム、グァーガム	微量

100.00%



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