商品規格書

徳用とんかつ80

規格 ： 80g
入数 ： 50個
荷姿 ： 3合

お召し上がり方・調理の目安
凍ったまま175℃程度の油温で4～5分間）揚げてください。
（中芯温75℃・1分程度加熱してください。）

栄養分析（100gあたり標準成分計算による推定値）

エネルギー（kcal）	234	トコフェロール	α（mg）	0.3
水分（g）	57.4		β（mg）	0
たんぱく質（g）	13.6		γ（mg）	0.2
脂質（g）	12.1		σ（mg）	0
炭水化物（g）	15.8	ビタミンK（μg）		2
灰分（g）	1.1	ビタミンB1（mg）		0.41
ナトリウム（mg）	218	ビタミンB2（mg）		0.1
カリウム（mg）	200	ナイアシン（mg）		4.5
カルシウム（mg）	9	ビタミンB6（mg）		0.19
マグネシウム（mg）	17	ビタミンB12（μg）		0.2
リン（mg）	123	葉酸（μg）		8
鉄（mg）	0.3	パントテン酸（mg）		0.67
亜鉛（mg）	1.1	ビタミンC（mg）		1
銅（mg）	0.05	脂肪酸	飽和（g）	4.8
マンガン（mg）	0.06		一価不飽和（g）	4.76
レチノール（μg）	3		多価不飽和（g）	1.5
α-カロテン（μg）	0	コレステロール		35
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）	3		総量（g）	0.5
ビタミンD（μg）	0.1	食塩相当量（g）		0.6

製造工程

解凍 → 検品 → チョッピング → タンブリング → ケーシング → 凍結 → 温調 → プレス → スライス → 検品 → ウェイトチェック → バッターリング → パン粉付け → 急速凍結 → X線異物検出機 → 金属探知機 → 箱詰 → 封函 → ウェイトチェック → 冷凍保管 → 出荷

異物検出	金属探知機	FE 1.2mm/ SUS 3.0mm
	X線探知機	ｾﾗﾐｯｸ φ3.0、ｶﾞﾗｽ φ3.0、ｺﾞﾑ球 φ5.0、SUS φ1.2

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培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加マンニット法
サルモネラ菌	陰性	DHL培地

包装形態

外装	ダンボール	360×245×135㎜

表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	とんかつ
原材料名	豚肉（アメリカ、カナダ、その他）、パン粉、粉末状植物性たん白、粉あめ、食塩、植物油脂、乾燥卵白、衣（パン粉、でん粉、大豆粉、植物油脂）/トレハロース、加工デンプン、リン酸塩（Na）、増粘多糖類、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、pH調整剤、微粒二酸化ケイ素、（一部に小麦・卵・乳成分・豚肉・大豆を含む）
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	―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
製造工場	株式会社デンジャパン
アレルギー物質	小麦・たまご・乳成分・豚肉・大豆
アレルギーコンタミ	牛肉・鶏肉
JANコード	―

原材料構成

豚肉	アメリカ、カナダ、その他	57.22%
パン粉	政岡	1.62%
粉末状植物性たん白	アメリカ他	0.34%
粉あめ	日本	0.23%
食塩	日本	0.12%
植物油脂	インドネシア他	0.03%
乾燥卵白	アルゼンチン他	0.01%
（衣）		
パン粉	政岡	22.00%
でん粉	アメリカ、カナダ、ブラジル他	4.60%
大豆粉	アメリカ他	0.02%
植物油脂	アメリカ他	0.02%
水	市水道	13.15%
食品添加物		
トレハロース	トレハロース	0.34%
加工デンプン	酢酸デンプン	0.10%
リン酸塩（Na）	ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム	0.05%
増粘多糖類	カラギーナン、グァーガム、カロブビーンガム	0.05%
乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル	0.03%
調味料（アミノ酸等）	L-グルタミン酸ナトリウム、5´-リボヌクレオチド二ナトリウム	0.02%
カゼインNa	カゼインナトリウム	0.02%
pH調整剤	クエン酸三ナトリウム	0.02%
微粒二酸化ケイ素	微粒二酸化ケイ素	0.01%
		100.00%

初版作成日	2016年8月1日
更新作成日	

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