

商品規格書

規格書適用日:2016年12月20日(新規)

えびフライ26VM

規格 : 280グラム(10尾)
入数×荷姿 :10トレー

商品特徴

現地養殖の新鮮なえびを衣率低めにパン粉をつけたエビフライです。

お召し上がり方・調理の目安

凍ったまま170～175℃の油で油温を調整しながら3分～3分30秒揚げてください。

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)	155	レチノール(μg)	1
水分(g)	62.6	カロテン(μg)	10
たんぱく質(g)	13.1	レチノール当量(μg)	2
脂質(g)	2	ビタミンD(μg)	0
炭水化物(g)	20.4	ビタミンE(mg)	1.2
灰分(g)	1.6	ビタミンB1(mg)	0.05
ナトリウム(mg)	409	ビタミンB2(mg)	0.06
カリウム(mg)	175	ナイアシン(mg)	1.4
カルシウム(mg)	38	ビタミンB6(mg)	0.05
マグネシウム(mg)	24	ビタミンB12(mg)	0.06
リン(mg)	159	ビタミンC(mg)	1
鉄(mg)	0.9	コレステロール(mg)	77
亜鉛(mg)	0.7	食物繊維(g)	1
銅(mg)	0.21	食塩相当量(g)	1

製造工程

えび原料処理(水洗い→殺菌洗浄※1→除頭→水洗い→選別→殻むき・背綿除去→殺菌洗浄※2→浸漬)→打ち粉→バターリング→パン粉付け→トレー入れ→重量検品→凍結→金属探知→箱詰め→検品→保管 ※1次亜塩素酸Na100ppm ※2.次亜塩素酸Na50ppm

異物検出 金属探知機 FE 1.0 / SUS 2.0

品質規格基準

微生物	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

外装 : ダンボールケース 340×320×150mm

内装 : 390×200mm(袋PE/トレーPP)

表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	えびフライ
原材料名	衣(パン粉、小麦粉、卵白粉、食塩、植物油脂、小麦たん白)、えび、食塩 / 加工デンプン、増粘剤(グァーガム)、膨張剤、貝Ca、調味料(アミノ酸)、パプリカ色素、香辛料抽出物、(一部にえび・卵・小麦を含む)
衣の率	55%
内容量	2800グラム(280g(10尾)×10袋)
賞味期限	枠外に記載しております(18ヶ月)
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
原産国	インドネシア
輸入者	有限会社苫屋
販売者	株式会社サンシュガー
アレルギー物質	たまご・小麦・えび
アレルギーコンタミ	—
JANコード	4560144199498

原材料構成

えび	インドネシア	44.88%
食塩	インドネシア	0.02%
(衣)		
パン粉(※)	PT.INDOKOM(インドネシア)	30.60%
小麦粉	日清テクノミック	2.90%
卵白粉	日清テクノミック	1.08%
食塩	日清テクノミック	0.42%
植物油脂	日清テクノミック	0.16%
小麦たん白	日清テクノミック	0.16%
水	インドネシア	15.20%

食品添加物

製造用剤	加工デンプン(アセチル化リン酸架橋デンプン、酢酸デンプン)	4.12%
増粘剤	グァーガム	0.16%
膨張剤	炭酸水素ナトリウム、クエン酸、ピロリン酸水素ナトリウム、リン酸水素ナトリウム	0.13%
製造用剤	貝カルシウム	0.12%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	0.05%
着色料	パプリカ色素	※0.05%
香辛料	こしょう	0.00%

合計 100.00%



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

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。