商品規格書

えびフライ(M)

規格 ： 230g(10尾)
入数 ： 10トレー
荷姿 ： 3合

お召し上がり方・調理の目安
凍ったまま170～175℃の油で調整しながら2分～2分30秒揚げてください

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)	151	トコフェロール	α(mg)	—
水分(g)	63.3		β(mg)	—
たんぱく質(g)	12.6		γ(mg)	—
脂質(g)	1.9		σ(mg)	—
炭水化物(g)	20.1	ビタミンK(μg)		—
灰分(g)	1.8	ビタミンB1(mg)		0.05
ナトリウム(mg)	487	ビタミンB2(mg)		0.05
カリウム(mg)	178	ナイアシン(mg)		0.8
カルシウム(mg)	30	ビタミンB6(mg)		0.03
マグネシウム(mg)	27	ビタミンB12(μg)		1
リン(mg)	127	葉酸(μg)		—
鉄(mg)	0.3	パントテン酸(mg)		—
亜鉛(mg)	0.6	ビタミンC(mg)		0
銅(mg)	0.23	脂肪酸	飽和(g)	—
マンガン(mg)	—		一価不飽和(g)	—
レチノール(μg)	1		多価不飽和(g)	—
α-カロテン(μg)	—	コレステロール		52
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)	2		総量(g)	0.9
ビタミンD(μg)	0	食塩相当量(g)		1.3

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→バッターリング→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　FE1.0/SUS2.0

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

包装形態

外装	ダンボール	300×295×115㎜
内装	PP/PE	290×170×25㎜

初版作成日	2019年9月1日
更新作成日	

表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	えびふらい
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/加工デンプン、増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、パプリカ色素、貝Ca、膨張剤、(一部にえび・小麦・たまごを含む)
衣の率	60%
内容総量	2300グラム(230g(10尾)×10トレー)
賞味期限	枠外に記載しております(製造日より18か月)
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
販売者	株式会社サンシュガー
原産国	インドネシア
アレルギー物質	えび・たまご・小麦
アレルギーコンタミ	—
JANコード	4560144199900

原材料構成

えび	インドネシア	40.00%
(衣)		
パン粉(※)	PT.INDOKOM(インドネシア)	28.36%
小麦粉	日清テクノミック	3.67%
卵白粉	日清テクノミック	1.10%
食塩	日清テクノミック	0.59%
植物油脂	日清テクノミック	0.29%
小麦たん白	日清テクノミック	0.26%
水	インドネシア	20.89%
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)	4.33%
増粘剤	グァーガム	0.26%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、塩化カリウム	0.10%
香辛料	こしょう	0.10%
着色料	パプリカ色素	※0.06%
製造用剤	貝カルシウム	0.05%
膨張剤	炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸水素ナトリウム、リン酸水素ナトリウム	微量
		100.00%

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