

## 商品規格書

### 新えびフライ(M)

規格： 200g(10尾)

入数： 10トレー

荷姿： 4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2～2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)	148	ト コ フ エ	α (mg)	0.8
水分(g)	64.3		β (mg)	0.1
たんぱく質(g)	11.8		γ (mg)	0.1
脂質(g)	1.9		σ (mg)	0.1
炭水化物(g)	20.2		ビタミンK(μg)	0
灰分(g)	1.7		ビタミンB1(mg)	0.05
ナトリウム(mg)	463		ビタミンB2(mg)	0.05
カリウム(mg)	159		ナイアシン(mg)	1.3
カルシウム(mg)	35		ビタミンB6(mg)	0.06
マグネシウム(mg)	22		ビタミンB12(μg)	0.4
リン(mg)	144		葉酸(μg)	35
鉄(mg)	0.8		パントテン酸(mg)	0.3
亜鉛(mg)	0.6		ビタミンC(mg)	1
銅(mg)	0.19	脂 肪 酸	飽和(g)	0.58
マンガン(mg)	0.22		一価不飽和(g)	0.61
レチノール(μg)	1		多価不飽和(g)	0.42
α-カロテン(μg)	0		コレステロール	68
β-カロテン(μg)	9	食 物 纖 維	水溶性(g)	0.4
β-カロテン当量(μg)	9		不溶性(g)	0.6
レチノール当量(μg)	2		総量(g)	1
ビタミンD(μg)	0		食塩相当量(g)	1.2

#### 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 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	320×305×110mm
内装	PP/PE	160×335×15mm

#### 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、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・小麦・たまごを含む)
内容量	200g(10尾)×10トレー入り
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	4560144199863

#### 原材料構成

えび	インドネシア	39.88%
食塩	インドネシア	0.02%
(衣)		
パン粉(※)	PT.INDOKOM(インドネシア)	28.25%
小麦粉	日清テクノミック	4.15%
卵白粉	日清テクノミック	0.76%
食塩	日清テクノミック	0.59%
植物油脂	日清テクノミック	0.22%
小麦たん白	日清テクノミック	0.22%
水	インドネシア	21.50%

#### 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)	3.84%
増粘剤	グァーガム	0.22%
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	0.14%
製造用剤	貝カルシウム	0.08%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム	0.07%
着色料	パプリカ色素	0.05%
香辛料	こしょう	0.01%

100.00%

初版作成日 2019年9月1日

更新作成日



サンシュガー

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