

		<h1>商品規格書</h1>				作成	2023年1月31日																							
		版数	3	発行	1																									
コード	7703609		商品名	ちくわチーズの磯辺揚げ																										
商品特徴	やわらかい食感のちくわの中にチーズを入れ、磯辺揚げにしました。お弁当に、またお酒のおつまみにご利用ください。																													
規格・包装形態	規格	1300g(25個) / 4×2			-																									
	JAN	4903017036092			ITF	14903017036099																								
	一般生菌数	10万/g以下		大腸菌	-		大腸菌群	陰性																						
	解凍後保存性	無	調理方法	-			保管条件	-																						
			保管温度	-			保管時間	-																						
	目安1個サイズ	約80mm×約31mm×約31mm ※ばらつきがあります																												
	サイズ(mm)	パッケージ(たて×よこ×厚み)			外箱[単箱](長辺×短辺×高さ)			甲[バンド掛](長辺×短辺×高さ)																						
	内容量/総重量(g)	1300 / 1311		5200 / 5670		10400 / 11340																								
	材質	PE		ダンボール			調理例																							
	画像																													
名称	天ぷら		種類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済)																										
原材料名	ちくわ(魚肉すり身、植物油脂、砂糖、粉末状植物性たん白、食塩、にぼし調味液、発酵調味料)(国内製造)、プロセスチーズ、衣(小麦粉、でん粉、あおさ粉、食塩、卵白粉、大豆粉、全卵粉、脱脂粉乳)、揚げ油(大豆油) / 加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、膨張剤、炭酸Ca、増粘剤(キサンタン)、焼成Ca、pH調整剤、着色料(V. B2)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)																													
内容量	1300グラム		固形量	-																										
賞味期限	12 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	加熱してあります。		加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。																										
原産国名	-																													
原材料配合割合	ちくわ50%、プロセスチーズ11%(仕込時)																													
調理方法	凍ったまま170℃の油で約3分フライしてください。																													
栄養成分	エネルギー	275 kcal	たんぱく質	10.6 g	脂質	17.0 g	炭水化物	19.8 g	食塩相当量	1.7 g																				
アレルギー	100gあたり 推定値																													
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まいたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
本製品に使用している魚肉すり身には、えび・かきを食べている魚種を使用しています。																														
表示添加物	加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、膨張剤、炭酸Ca、増粘剤(キサンタン)、焼成Ca、pH調整剤、着色料(V. B2)																													
製造工程	原材料受入→(ちくわ:チーズ詰→打ち粉付け)、(バター液:計量・混合)→バター付け→フライ→凍結→計数・袋詰→金属チェック→ダンボール箱詰																													
備考																														

(通常)

販売者	ケイエス冷凍食品株式会社 大阪府泉佐野市住吉町29番2		製造者	-		製造所	株式会社イチマル水産 宮崎県東臼杵郡門川町平城西3-2		
輸入者	-		加工者	-		加工所	-		
食添	配合割合					栄養成分値(製品100gあたり)			
	原材料名	割合(%)	アレルギー	原産地(製造地)	遺伝子組換え	計算根拠(七訂計算)	成分名	栄養価	分析
	ちくわ	■	大豆	日本			エネルギー	275 kcal	
	ちくわ(魚肉すり身)						水分	50.2 g	
	ちくわ(植物油脂)		大豆				たんぱく質	10.6 g	
	ちくわ(砂糖)						アミノ酸組成によるたんぱく質	9.1 g	
	ちくわ(粉末状植物性たん白)		大豆		分別		脂質	17.0 g	
	ちくわ(食塩)						トリアシルグリセロール当量	16.3 g	
	ちくわ(にぼし調味液)						飽和	4.20 g	
	ちくわ(発酵調味料)						一価不飽和	3.86 g	
	プロセスチーズ		乳成分				多価不飽和	7.52 g	
	衣(小麦粉)		小麦				n-3系	0.87 g	
	衣(でん粉)				分別		n-6系	6.65 g	
	衣(あおさ粉)						コレステロール	28 mg	
	衣(食塩)						炭水化物	19.8 g	
	衣(卵白粉)		卵				利用可能炭水化物	19.8 g	
	衣(大豆粉)		大豆		分別		食物繊維	0.2 g	
	衣(全卵粉)		卵				水溶性	0.2 g	
	衣(脱脂粉乳)		乳成分				不溶性	0.2 g	
	揚げ油(大豆油)		大豆				総量	0.5 g	
	○加工デンプン		小麦				灰分	2.4 g	
	○調味料(アミノ酸等)						ナトリウム	654 mg	
	○乳化剤		大豆				カリウム	128 mg	
	○膨張剤						カルシウム	141 mg	
	○炭酸Ca						マグネシウム	21 mg	
	○増粘剤(キサンタン)						リン	186 mg	
	○焼成Ca						鉄	0.3 mg	
	○pH調整剤						亜鉛	0.6 mg	
	○着色料(V. B2)						銅	0.06 mg	
	調整水等						マンガン	0.17 mg	
	(その他原材料を含むアレルギー)		小麦、大豆				ヨウ素	4 μg	
							セレン	0 μg	
							クロム	1 μg	
							モリブデン	2 μg	
							レチノール	33 μg	
							α-カロテン	0 μg	
							β-カロテン	4 μg	
							β-クリプトキサンチン	0 μg	
							β-カロテン当量	36 μg	
							レチノール活性当量	36 μg	
							ビタミンD	0.3 μg	
							α-トコフェロール	1.6 mg	
							β-トコフェロール	0.3 mg	
							γ-トコフェロール	10.6 mg	
							δ-トコフェロール	2.7 mg	
							ビタミンK	28 μg	
							ビタミンB1	0.04 mg	
							ビタミンB2	0.20 mg	
							ナイアシン	0.9 mg	
							ビタミンB6	0.06 mg	
							ビタミンB12	0.8 μg	
							葉酸	12 μg	
							パントテン酸	0.19 mg	
							ビオチン	0.3 μg	
							ビタミンC	0 mg	
							食塩相当量	1.7 g	
※ 原材料の産地は供給事情により変更となる場合があります。なお、一括表示に記載の原料原産地以外の「原産地(製造地)」は、当規格書作成日時点において使用する可能性のある国名を順不同で列挙したものです。									※ 成分値分析欄に●印があるものは分析値、無印は計算値です。