

製品規格書

株式会社 中華札幌 / 品質管理室

〒003-0873 札幌市白石区米里3条2丁目6-36

TEL:011-871-8700 FAX:011-871-8717

製品名	規格	確認日	摘要
プチかぼちゃもち	業務用 1Kg×12袋 / 市販用 300g×25袋×2合	2022/5/2	

【製品説明】

【特徴】

- 『かぼちゃもち』とは、蒸したかぼちゃとじゃがいもにてん粉を加えて練り、モチ状にした北海道の郷土料理です。
- 主原料は、北海道産のかぼちゃとじゃがいもを使用。
- 素材の味と風味を活かすことに注力した製法。
- 小さいタイプですので、お料理の素材として大変多彩です。
- 「北のブランド」認証製品(素材を活かした品質と加工技術を評価)。

賞味期限	保存条件	凍結前加熱の有無	加熱調理の必要性
製造日より365日	要冷凍 (-18℃以下)	加熱してあります	加熱してください

【調理方法】

■ 煮物・鍋物

カレー、シチュー、クリーム煮、味噌汁、けんちん汁などの具として、冷凍のままの製品を直接鍋に入れ、弱火で5分温めると出来上がりです。強火で長時間煮ると型崩れしますので、ご注意ください。

■ 焼き

十分に熱したフライパンに大きじ1杯のサラダ油を入れ、冷凍のままの製品を弱火で5分ひっくり返しなが焼いてください。お好みに合わせて、塩、バター醤油、砂糖醤油、きな粉、あずきあんなどでお召し上がりください。

■ デザート

冷凍のままの製品を弱火で5分ボイルした後、冷水で冷やしてザルで水を切り、あずきあん、きな粉、フルーツ缶詰、はちみつ、黒蜜などをトッピングしてデザート風に仕上げてください。

【お取り扱い上の注意】

- 必ず冷凍のまま調理してください。凍結がゆるんだ製品は型崩れします。
- 煮る場合は、強火で長時間煮込みますと、表面が溶け、型崩れします。弱火～中火で10分を目処として煮てください。
- 解凍後再凍結しますと品質の劣化、霜の付着、霜による油はねが発生しますので、ご注意ください。お願い申し上げます。
- 保存料は使用しておりませんので、調理後は当日中にお召し上がりください。
- 梱包開封後は冷凍乾燥しないよう、密封して冷凍保管してください。

一般生菌数	大腸菌数	金属探知検査	衛生監視結果	製造施設
100,000/g 以下	陰性であること	Fe 1.5mm Sus 3.0mm	97 (札幌市保健所)	(株)中華札幌 (JFS-B 適合証明取得)

包装資材の材質	ケース単箱サイズ	発注単位・ロット・リードタイム
外 装 : ダンボール 内 装 : ポリエチレン製袋 表示ラベル : サーマル紙、のり	長辺 400mm 短辺 275mm 高さ 245mm 重量 13Kg	お打ち合わせの上、円滑に納品させていただきます。

【原材料配合組成】

原材料名	原産国・メーカー	配合率 (%)	アレルギー (28品目)	遺伝子組換	添加物	備考
かぼちゃ	北海道		なし	対象外		
じゃがいも	北海道		なし	非組換え		
じゃがいもでん粉	北海道		なし	非組換え		
砂糖	日本		なし	非組換え		
食塩	日本		なし	対象外		
加水			なし	対象外		上水道
加工デンプン	タイ、他		なし	対象外	○	
(以下余白)						

※農産物原材料は季節によって品質に差異があるため、調合時に配合を微調整する場合があります。

【栄養成分】

栄養成分	単位	100g あたりの栄養価	
エネルギー	Kcal	152	
	KJ	634	
水分	g	60.6	
たんぱく質	g	1.1	
脂質	g	0.2	
炭水化物	g	36.6	
灰分	g	1.5	
無機質	ナトリウム	mg	341
	カリウム	mg	285
	カルシウム	mg	10
	マグネシウム	mg	17
	リン	mg	32
	鉄	mg	0.4
	亜鉛	mg	0.2
食物繊維	銅	mg	0.06
	水溶性	g	0.5
	不溶性	g	1.6
	総量	g	2.2
食塩相当量	g	0.9	

栄養成分	単位	100g あたりの栄養価	
ビタミン	レチノール	μg	0
	β-カロテン当量	μg	1,676
	レチノール活性当量	μg	138
	D	μg	0.0
	E(α-,β-,γ-,δ-)	mg	2.0/0.0/0.4/0.0
	K	μg	9
	B1	mg	0.05
	B2	mg	0.04
	ナイアシン	mg	0.9
	B6	mg	0.13
	B12	μg	0.0
脂肪酸	葉酸	μg	21
	パントテン酸	mg	0.36
	C	mg	19
	飽和	g	0.02
コレステロール	一価不飽和	g	0.03
	多価不飽和	g	0.03
コレステロール	mg	0	

七訂栄養分析表による