

製品規格書

株式会社 中華札幌 / 品質管理部
 〒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
プチいもち	業務用 1Kg×12袋 / 市販用 300g×25袋×2合	2023/5/29	

【製品説明】

- 【特徴】**
- 「いもち」とは、蒸したじゃがいもでん粉を加えて練り、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(認証理由: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さじ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分ポイルした後、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、ご留意いただきたく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	92 (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
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
加工エンプン	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	127	
	KJ	531	
水分	g	66.6	
たんぱく質	g	1.1	
脂質	g	0.1	
炭水化物	g	30.7	
灰分	g	1.5	
無機質	ナトリウム	mg	313
	カリウム	mg	289
	カルシウム	mg	6
	マグネシウム	mg	15
	リン	mg	31
	鉄	mg	0.3
	亜鉛	mg	0.1
食物繊維	銅	mg	0.07
	水溶性	g	0.4
	不溶性	g	0.5
	総量	g	0.9
食塩相当量	g	0.8	

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	0
	レチノール活性当量	μg	0
	D	μg	0.0
	E(α-,β-,γ-,δ-)	mg	0.0/0.0/0.0/0.0
	K	μg	0
	B1	mg	0.06
	B2	mg	0.02
	ナイアシン	mg	0.9
	B6	mg	0.12
	B12	μg	0.0
	葉酸	μg	14
	パントテン酸	mg	0.32
	C	mg	24
脂肪酸	飽和	g	0.01
	一価不飽和	g	0.00
	多価不飽和	g	0.01
コレステロール	mg	0	

七訂栄養分析表による