

商品規格書

商品コード: 4566

味付肉だんご

株式会社 大 冷
東京都中央区月島2-3-1

規格:1kg×10袋×1合

商品説明	鶏肉を使用し食べやすい大きさに仕上げた肉だんごに、コクのある特製たれを合わせました。										
JANコード	4947920045666		材質1	外装	賞味期限(ヶ月)	12	製造国名	日本(国産)			
ITFコード	14947920045663			ダンボール	保存方法	-18℃以下で保存してください。					
ケース重量(g)	10000		材質2	内装	凍結前加熱の有無	加熱してありません。					
外装(mm)			材質3	PE、PA	加熱調理の必要性	加熱してください。					
370	×	270		×	175	調理内容	冷凍のまま沸騰したお湯に入れ、約12分ボイルして下さい。				
内装(mm)											
265	×	185	×	35							
原材料名		%	アレルゲン物質(28品目)		原産国、又は加工国		栄養成分(製品100g中)				
鶏肉		25.2	鶏肉		日本(国産)他		エネルギー(Kcal)		182		
玉ねぎ		6.9			日本(国産)他		水分(g)		61.6		
つなぎ							アミノ酸組成による蛋白質(g)		6.7		
・パン粉		6.3	小麦,乳,大豆				蛋白質(g)		7.9		
・卵たん白		φ	卵				脂肪酸のトリアシルグリセロール当量(g)		7.6		
粒状大豆たん白		3.8	大豆				コレステロール(mg)		23		
鶏皮		2.5	鶏肉				脂質(g)		8.1		
砂糖		1.6					利用可能炭水化物(単糖当量)(g)		21.8		
しょうゆ		1.1	小麦,大豆				炭水化物(質量計)(g)		20.6		
植物油脂		0.4	ごま,大豆				差引き法による利用可能炭水化物(g)		20.6		
香辛料		0.4	大豆				食物繊維総量(g)		1.1		
食塩		0.3					糖アルコール(g)		0.0		
加工デンプン		2.8					炭水化物(g)		20.5		
調味料(アミノ酸)		0.3					有機酸(g)		0.1		
リン酸塩(Na)		0.1					灰分(g)		1.9		
水		11.4					ナトリウム(mg)		524		
たれ		34.0					カリウム(mg)		199		
・果糖ぶどう糖液糖							カルシウム(mg)		18		
・砂糖							マグネシウム(mg)		24		
・しょうゆ			小麦,大豆				リン(mg)		102		
・醸造酢							鉄(mg)		0.7		
・増粘剤(加工デンプン)							亜鉛(mg)		0.6		
・カラメル色素							銅(mg)		0.08		
・水							マンガン(mg)		0.20		
揚げ油(大豆油)		2.9	大豆				ヨウ素(μg)		1		
							セレン(μg)		5		
							クロム(μg)		0		
							モリブデン(μg)		3		
							レチノール(μg)		12		
							αカロテン(μg)		0		
							βカロテン(μg)		0		
							βクリプトキサンチン(μg)		0		
							βカロテン当量(μg)		0		
							レチノール活性当量(μg)		12		
							D(μg)		0.0		
							αトコフェロール(mg)		0.6		
							βトコフェロール(mg)		0.1		
							γトコフェロール(mg)		2.7		
							δトコフェロール(mg)		0.7		
							K(μg)		16		
							B1(mg)		0.06		
							B2(mg)		0.07		
							ナイアシン(mg)		1.9		
							ナイアシン当量(mg)		3.4		
							B6(mg)		0.18		
							B12(μg)		0.1		
							葉酸(μg)		23		
							パントテン酸(mg)		0.51		
							ビオチン(μg)		1.5		
							C(mg)		1		
							アルコール(g)		0.1		
							食塩相当量(g)		1.3		
合計		100					日本食品標準成分表2020年版(八訂) この表示値は、目安です。 実測値:*				
アレルゲン物質(28品目)	小麦,卵,乳,ごま,大豆,鶏肉										
アレルゲン物質 コダシ表示(8品目)	・本品製造工場では小麦、卵、乳成分、えび、かにを含む製品を生産しています。										
添加物	加工デンプン、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル、カロチノイド)、リン酸塩(Na)、香料										
製造工程	原料受入 → 計量 → 細切 → 混合 → 成型 → 油調 → 蒸煮(中心温度75℃以上) → 凍結(-25度設定) → 袋詰 → X線異物検査 → 金属検査(Fe1.5φ SUS3.0φ) → 重量検査 → 箱詰 → 冷凍保管(-18℃以下)										