商品カルテ (七訂版)

商品コード	30019846	配合No.	22-0048　01	JANコード	4979515198464	規格	750g		
3種の野菜入り鶏つくね						入数	6袋		
						荷姿	2合	賞味期限	12ヶ月

承認日	2022/12/20	発行日	2023/3/31

カートンサイズ	L 500 mm × W 270 mm × H 65 mm	商品サイズ		袋材質	NY25/DL/LLDPE50
カートン込重量	4900 g	包装後サイズ	270*250*20mm程度	カップ材質	
		風袋込重量	765.5 g	フタ材質	
カートン期限表示印刷	賞味期限24.1.1/230101/時間			トレー材質	

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	現在使用産地
野菜（キャベツ）	13.6	－	国産
野菜（たまねぎ）	10.7	－	国産他
野菜（にんじん）	4.4	－	国産
鶏肉	22.8	鶏肉	国産
粒状植物性たん白	15.8	大豆	国内製造
つなぎ（パン粉）	4.2	小麦	国内製造
つなぎ（でん粉）	1.2	－	国内製造
つなぎ（粉末状植物性たん白）	0.7	大豆	中国製造
食塩	0.5	－	国内製造
植物油脂	0.4	大豆	国内製造
砂糖	0.1	－	国内製造
香辛料	Φ	－	インド製造他
揚げ油（大豆油）	Φ	大豆	国内製造
水	2.3	－	（日本）
調味料（アミノ酸）	Φ	－	インドネシア製造他
着色料	Φ	－	原料粒状植物性たん白より由来
焼成Ｃａ	Φ	－	国内製造
ソース［糖類（砂糖）］	4.7	－	国内製造
ソース［糖類（水あめ）］	1.9	－	国内製造
ソース［しょうゆ］	3.5	小麦,大豆	国内製造
ソース［ウスターソース］	2.3	大豆,りんご	国内製造
ソース［香辛料］	Φ	－	国内製造
ソース［酵母エキス］	Φ	－	国内製造
原材料名(調味料内訳)	**(%)**	**アレルギー表示対象物質 (28品目)**	**現在使用産地**

備考	製造所:株式会社ヤヨイサンフーズ　九州工場 福岡県大牟田市宮山町２番地の１１

栄養成分(100g中)

エネルギー		126	kcal
水分		71.1	g
たんぱく質		7.6	g
脂質		3.7	g
脂肪酸	飽和	0.97	g
	一価不飽和	1.41	g
	多価不飽和	0.81	g
コレステロール		18	mg
炭水化物		15.5	g
糖質		－	g
食物繊維		1.5	g
灰分		2.1	g
無機質	ナトリウム	582	mg
	カリウム	234	mg
	カルシウム	58	mg
	マグネシウム	25	mg
	リン	80	mg
	鉄	0.8	mg
	亜鉛	0.6	mg
	銅	0.10	mg
	マンガン	0.20	mg
	ヨウ素	1	μg
	セレン	4	μg
	クロム	1	μg
	モリブデン	3	μg
ビタミン	A　レチノール	8	μg
	A　α-カロテン	144	μg
	A　β-カロテン	308	μg
	A　β-クリプトキサンチン	0	μg
	A　β-カロテン当量	380	μg
	A　レチノール活性当量	40	μg
	D	0.0	μg
	E　α-トコフェロール	0.3	mg
	E　β-トコフェロール	0.0	mg
	E　γ-トコフェロール	0.4	mg
	E　δ-トコフェロール	0.1	mg
	K	18	μg
	Ｂ１	0.07	mg
	Ｂ２	0.07	mg
	ナイアシン	1.6	mg
	Ｂ６	0.19	mg
	Ｂ１２	0.1	μg
	葉酸	36	μg
	パントテン酸	0.50	mg
	ビオチン	1.6	μg
	C	7	mg
食塩相当量		1.50	g

七訂食品成分表による自社計算値

召しあがり方

《ボイル調理の場合》
沸騰したたっぷりのお湯に凍ったままの製品を袋ごと入れ１０分程度ボイルしてください。
《スチームコンベクション調理の場合》
あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに凍ったままの製品を袋ごと入れ、「蒸しモード」で１００℃、１０分程度加熱してください。

一括表示(原材料名)

野菜（キャベツ、たまねぎ、にんじん）、鶏肉（国産）、粒状植物性たん白、つなぎ（パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白）、食塩、植物油脂、砂糖、香辛料、揚げ油（大豆油）／調味料（アミノ酸）、カラメル色素、焼成Ｃａ、ソース［糖類（砂糖、水あめ）、しょうゆ、ウスターソース、香辛料、酵母エキス／増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素］、
（一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む）

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

アレルゲンのコンタミ防止対策

1．原料搬入、保管時の交差汚染防止
2．製造順の考慮
3．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

添加物表示

ミートボール：調味料（アミノ酸）、カラメル色素、焼成Ｃａ
ソース：増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素

製造工程

【ソース】原料前処理→加熱撹拌
【ミートボール】原料前処理→撹拌混合→成型→フライ→蒸煮→凍結→Ｘ線異物検出機→金属検出機→袋印字→
袋詰め＋ソース充填→真空包装→凍結→金属検出機→Ｘ線異物検出機→箱詰め→日付捺印→冷凍保管

分類	冷凍食品（加熱後摂取冷凍食品凍結前加熱済）
公的衛生規格	一般生菌数：10万/g以下、大腸菌群：陰性、黄色ﾌﾞﾄﾞｳ球菌：陰性、ｻﾙﾓﾈﾗ菌：陰性

自社添加の食品添加物

用途・目的	物質名
	【ミートボール】
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム
製造用剤	焼成カルシウム
	【ソース】
増粘剤	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン
	アセチル化アジピン酸架橋デンプン
	キサンタンガム
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム
	5'-リボヌクレオチド二ナトリウム
着色料	カラメルⅠ

原料より由来する食品添加物

由来原料名	用途・目的	物質名
【ミートボール】		
粒状植物性たん白	着色料	カラメルⅠ
【ソース】		
ウスターソース	着色料	カラメルⅠ

株式会社ヤヨイサンフーズ

尚、原料につきましては、現在上記産地原料を使用致しておりますが、天候不順、感染症、家畜病等 調達事情により、他の産地に変更する可能性がございます。ご了承頂きますようよろしくお願い申し上げます。

商品カルテ (七訂版)

商品コード	30019846	配合No.	22-0048　01	JANコード	4979515198464	規格	750g		
3種の野菜入り鶏つくね						入数	6袋		
						荷姿	2合	賞味期限	12 ヶ月

承認日	2022/12/20	発行日	2023/3/31

カートンサイズ	L 500 mm × W 270 mm × H 65 mm	商品サイズ		袋材質	NY25/DL/LLDPE50
カートン込重量	4900 g	包装後サイズ	270*250*20mm程度	カップ材質	
		風袋込重量	765.5 g	フタ材質	
カートン期限表示印刷	賞味期限24.1.1/230101/時間			トレー材質	

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	現在使用産地
ソース［水］	10.0	－	（日本）
ソース［増粘剤］	0.8	－	タイ製造他
ソース［調味料（アミノ酸等）］	0.1	－	インドネシア製造他
ソース［着色料］	Φ	－	国内製造

原材料名(調味料内訳)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	現在使用産地

備考	製造所:株式会社ヤヨイサンフーズ　九州工場 福岡県大牟田市宮山町２番地の１１

栄養成分(100g中)

エネルギー		126	kcal
水分		71.1	g
たんぱく質		7.6	g
脂質		3.7	g
脂肪酸	飽和	0.97	g
	一価不飽和	1.41	g
	多価不飽和	0.81	g
コレステロール		18	mg
炭水化物		15.5	g
糖質		－	g
食物繊維		1.5	g
灰分		2.1	g
無機質	ナトリウム	582	mg
	カリウム	234	mg
	カルシウム	58	mg
	マグネシウム	25	mg
	リン	80	mg
	鉄	0.8	mg
	亜鉛	0.6	mg
	銅	0.10	mg
	マンガン	0.20	mg
	ヨウ素	1	μg
	セレン	4	μg
	クロム	1	μg
	モリブデン	3	μg
ビタミン	A　レチノール	8	μg
	A　α-カロテン	144	μg
	A　β-カロテン	308	μg
	A　β-クリプトキサンチン	0	μg
	A　β-カロテン当量	380	μg
	A　レチノール活性当量	40	μg
	D	0.0	μg
	E　α-トコフェロール	0.3	mg
	E　β-トコフェロール	0.0	mg
	E　γ-トコフェロール	0.4	mg
	E　δ-トコフェロール	0.1	mg
	K	18	μg
	B１	0.07	mg
	B２	0.07	mg
	ナイアシン	1.6	mg
	B６	0.19	mg
	B１２	0.1	μg
	葉酸	36	μg
	パントテン酸	0.50	mg
	ビオチン	1.6	μg
	C	7	mg
食塩相当量		1.50	g

七訂食品成分表による自社計算値

召しあがり方

《ボイル調理の場合》
沸騰したたっぷりのお湯に凍ったままの製品を袋ごと入れ１０分程度ボイルしてください。
《スチームコンベクション調理の場合》
あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに凍ったままの製品を袋ごと入れ、「蒸しモード」で１００℃、１０分程度加熱してください。

一括表示(原材料名)

野菜（キャベツ、たまねぎ、にんじん）、鶏肉（国産）、粒状植物性たん白、つなぎ（パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白）、食塩、植物油脂、砂糖、香辛料、揚げ油（大豆油）／調味料（アミノ酸）、カラメル色素、焼成Ｃａ、ソース［糖類（砂糖、水あめ）、しょうゆ、ウスターソース、香辛料、酵母エキス／増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素］、
（一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む）

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

アレルゲンのコンタミ防止対策

1．原料搬入、保管時の交差汚染防止
2．製造順の考慮
3．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

添加物表示

ミートボール：調味料（アミノ酸）、カラメル色素、焼成Ｃａ
ソース：増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素

製造工程

【ソース】原料前処理→加熱撹拌
【ミートボール】原料前処理→撹拌混合→成型→フライ→蒸煮→凍結→Ｘ線異物検出機→金属検出機→袋印字→
袋詰め＋ソース充填→真空包装→凍結→金属検出機→Ｘ線異物検出機→箱詰め→日付捺印→冷凍保管

分類	冷凍食品（加熱後摂取冷凍食品凍結前加熱済）
公的衛生規格	一般生菌数：10万/g以下、大腸菌群：陰性、黄色ﾌﾞﾄﾞｳ球菌：陰性、ｻﾙﾓﾈﾗ菌：陰性

自社添加の食品添加物	
用途・目的	物質名

原料より由来する食品添加物		
由来原料名	用途・目的	物質名

尚、原料につきましては、現在上記産地原料を使用致しておりますが、天候不順、感染症、家畜病等 調達事情により、他の産地に変更する可能性がございます。ご了承頂きますようよろしくお願い申し上げます。

株式会社ヤヨイサンフーズ