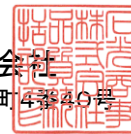


【商品規格書】

石光商事株式会社
神戸市灘区岩屋南町4番40号

商品名
和風唐揚げ(粉吹きタイプ) 1kg

全社コード	バーコード	ITFコード
3000000300791-2	4971181300790	14971181300797
原産国名		
タイ		

【基本情報】

表示一般名(分類)		一括表示内名称	
加熱食肉製品(加熱後包装)		チキン唐揚げ	
内容量	固形量	内容総量	内容形状
1kg			
サイズ		内容個数	
約30g		30～35個	
荷姿(外装・内装)	包装形態		
10kg(1kg×10袋)	ダンボール箱		
内装種類 1	内装サイズ(mm) 1	内装材質 1	
袋	370×220	PE	
内装種類 2	内装サイズ(mm) 2	内装材質 2	
外装種類	外装サイズ(mm)	外装材質	
箱	395×285×230	ダンボール	
賞味期限(開封前)(ヶ月)		賞味期限印字場所	
18	ヶ月	枠外右下	に記載
印字内容			
【ロットNo.例】2015.01.15 5356196 【ロットNo.読み方】2015.01.15:賞味期限(YYYY.MM.DD)、53:工場番号(EST NO.)、56:タイ暦(年)、196:製造日(Julian date)			
保管方法			
-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。			
調理方法(使用方法)			
凍ったまま、約170℃の油で4～5分間揚げてお召し上がりください。			
一括表示 原材料名			
鶏肉、しょうゆ(小麦を含む)、清酒、でん粉、しょうが、みりん醤油、食塩、砂糖、かつおエキス、衣(でん粉、食塩、パン粉、砂糖、加工油脂、大豆油、香辛料、全卵粉、米粉、脱脂粉乳、大豆粉)、揚げ油(大豆油)／加工デンプン、調味料(アミノ酸)、炭酸水素Na、膨脹剤、パプリカ色素			

発行日

2024年04月18日

1ページ目

全社コード	商品名
3000000300791-2	和風唐揚げ(粉吹きタイプ) 1kg

【 栄養成分 】

栄養成分値について									
当社計算値(「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」参照)					2016/8/22			100g当たり	
エネルギー		水分		たんぱく質		アミノ酸組成によるたんぱく質		脂質	
185	kcal	63.4	g	11.7	g	11.6	g	10.1	g
トリアシルグリセロール当量		飽和脂肪酸		一価不飽和脂肪酸		多価不飽和脂肪酸		コレステロール	
9.3	g	3.09	g	4.73	g	1.48	g	61	mg
炭水化物		水溶性食物繊維		不溶性食物繊維		食物繊維総量		灰分	
9.2	g	0.0	g	0.0	g	0.0	g	1.6	g
ナトリウム		カリウム		カルシウム		マグネシウム		リン	
449	mg	214	mg	5	mg	15	mg	123	mg
鉄		亜鉛		銅		マンガン		ヨウ素	
0.4	mg	1.1	mg	0.03	mg	0.04	mg	0	mg
セレン		クロム		モリブデン		レチノール		α-カロテン	
12	μg	0	μg	2	μg	28	μg	0	μg
β-カロテン		β-クリプトキサンチン		β-カロテン当量		レチノール活性当量		ビタミンD	
0	μg	0	μg	0	μg	28	μg	0.3	μg
α-トコフェロール		β-トコフェロール		γ-トコフェロール		δ-トコフェロール		ビタミンK	
0.5	mg	0.0	mg	0.4	mg	0.0	mg	20	μg
ビタミンB1		ビタミンB2		ナイアシン		ビタミンB6		ビタミンB12	
0.07	mg	0.10	mg	3.3	mg	0.17	mg	0.2	μg
葉酸		パントテン酸		ビオチン		ビタミンC		食塩相当量	
10	μg	0.57	mg	2.7	μg	3	mg	1.10	g

【 衛生検査規格 】

数値の説明		備考		
食品衛生法規格値		※一般生菌数・大腸菌群はメーカー規格値による		
検査項目	規格基準値	検査方法	検査頻度	検査者
①一般生菌数	≤10万/g	標準寒天培地混釈法	不定期	国内公的検査機関
②大腸菌群	陰性	デスオキシコーレイト寒天培地混釈法	不定期	国内公的検査機関
③大腸菌	陰性	EC培地法	不定期	国内公的検査機関
④黄色ブドウ球菌	≤1000/g	卵黄加マンニット食塩寒天平板培養法	不定期	国内公的検査機関
⑤サルモネラ属菌	陰性	Bufferd Pepton Water培地増菌法	不定期	国内公的検査機関

【 理化学検査規格 】

数値の説明		備考		
食品衛生法規格値				
検査項目	規格基準値	検査方法	検査頻度	検査者
①pH				
②比重				
③BRIX				

【 他検査規格 】

数値の説明		備考		
食品衛生法規格値				
検査項目	規格基準値	検査方法	検査頻度	検査者
亜硝酸根	≤0.070g/kg	比色法	不定期	国内公的検査機関

全社コード	商品名
3000000300791-2	和風唐揚げ(粉吹きタイプ) 1kg

【 原材料配合表 】

	原材料名	添加物用途	配合率(%)	産地	GMO		アレルゲン
1	【フライ種】						
2	鶏肉		68.950	タイ			鶏肉
3	しょうゆ		2.240	タイ	大豆	非組換え	小麦、大豆
4	清酒		1.380	タイ	とうもろこし	非組換え	
5	でん粉		1.030	タイ			
6	しょうが		0.780	タイ			
7	みりん醤油		0.350	タイ	大豆	非組換え	小麦、大豆
8	食塩		0.210	タイ			
9	砂糖		0.140	タイ			
10	かつおエキス		0.120	タイ			
11	【衣】						
12	でん粉		8.910	タイ、EU 他	ばれいしょ	非組換え	小麦
13					とうもろこし	不分別	
14	食塩		0.427	タイ			
15	パン粉		0.370	タイ			小麦
16	砂糖		0.237	タイ			
17	加工油脂		0.140	マレーシア 他			
18	大豆油		0.040	タイ	大豆	非組換え	大豆
19	香辛料		0.020	タイ			
20	全卵粉		0.007	EU、カナダ			卵
21	米粉		0.007	タイ			
22	脱脂粉乳		0.001	フランス、オーストラリア			乳
23	大豆粉		0.001	アメリカ	大豆	非組換え	大豆
24	【揚げ油】						
25	大豆油		0.200	タイ	大豆	非組換え	大豆
26	【添加物】						
27	加工デンプン	食感改良	2.810	タイ			
28	調味料(アミノ酸)	調味料	0.447	タイ			
29	炭酸水素Na	肉の軟化剤	0.070	日本			
30	膨脹剤	膨脹剤	0.012	タイ 他			

＜ 製造工程図 ＞

商品名	和風唐揚げ(粉吹きタイプ) 1kg	
製造工程 (1) 工程中の主な管理箇所と管理基準を記す。 (2) 検品・検査の項目を記す。		
工程	設備	重点管理項目・内容
<div>生原料 鶏もも肉</div> <div>↓</div> <div>タンブリング① 調味</div> <div>↓</div> <div>タンブリング② バッター</div> <div>↓</div> <div>衣付け(衣粉)</div> <div>↓</div> <div>油調 大豆油</div> <div>↓</div> <div>スチームオーブン</div> <div>↓</div> <div>IQF凍結</div> <div>↓</div> <div>袋詰め</div> <div>↓</div> <div>X線検査機</div> <div>↓</div> <div>金属探知機 2回</div> <div>↓</div> <div>箱詰め</div> <div>↓</div> <div>保管</div>	<div>タンブラー</div> <div>機械</div> <div>フライヤー</div> <div>スチームオーブン</div> <div>IQF凍結機</div> <div>X線検査機</div> <div>金属探知機</div>	<div>18～23g/ピース</div> <div>真空 45分</div> <div>170±5℃／40～50秒</div> <div>120℃／7～10分 湿度:90% 中心温度: ≥80℃／1分</div> <div>中心温度: ≤-18℃</div> <div>1kg/袋</div> <div>SUS:0.8mm、ガラス:6.0mm、セラミック:6.0mm</div> <div>Fe:1.2mm、Non-Fe:2.0mm、SUS:2.0mm</div> <div>10袋/箱</div> <div>≤-18℃</div>