

<div>KS FROZEN FOODS</div> <div>ケイエス冷凍食品</div>		商 品 規 格 書										作成		2024年3月13日																
												版数		2		発行		4												
コード		7703590			商品名		KSミートボール(甘酢)																							
商品特徴		ひとくちサイズの肉だんごに定番の甘酢タレを合わせました。 食塩相当量0.8g(製品100gあたり)です。																												
規格・包装形態	規格		900g/12						UDF区分		容易にかめる																			
	JAN		4903017035903						ITF		14903017035900																			
	一般生菌数		10万/g以下				大腸菌		—				大腸菌群		陰性															
	解凍後保存性		無		調理方法		—						保管条件		—															
					保管温度		—						保管時間		—															
	目安1個サイズ		約24mmφ ※ばらつきがあります																											
			パッケージ(たて×よこ×厚み)						外箱[単箱](長辺×短辺×高さ)						甲[バンド掛](長辺×短辺×高さ)															
	サイズ(mm)		310		215		27		470		203		190																	
	内容量/総重量(g)		900		/		910		10800		/		11240				/													
	材質		PE,PA						ダンボール						調理例															
画像																														
表示	名 称		ミートボール						種類		無加熱摂取冷凍食品																			
	原材料名		鶏肉(国産)、たまねぎ、粒状植物性たん白、つなぎ(粉末状植物性たん白、パン粉、液卵白)、水あめ、砂糖、発酵調味料、チキンエキス調味料、香辛料/加工デンプン、調味料(無機塩)、ソース(砂糖、穀物酢、トマトケチャップ、しょうゆ、酵母エキスパウダー、たん白自己消化物/増粘剤(加工デンプン)、酢酸(Na)、揚げ油(なたね油)、(一部に小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉を含む)																											
	内容量		900グラム						固形量		500グラム																			
	賞味期限		12 ヶ月						保存方法		-18℃以下で保存してください。																			
	凍結前加熱の有無		—						加熱調理の必要性		必要ありません。																			
	原産国名		—																											
	原材料配合割合		—																											
	調理方法		【お湯で調理の場合】 凍ったまま袋を熱湯に入れ、加熱してください。(約12分) 【スチームコンベクションオープンの場合】 凍ったまま袋を予熱したスチームコンベクションオープンに入れ、加熱してください。 調理モード:スチームモード 設定温度:95℃ 時間:約12分 ※調理時間は目安です。機種により多少異なります。 ※調理モード・設定温度を必ずお守りください。 【自然解凍の場合】 袋のまま室温(約25℃)で解凍してください。〔解凍時間の目安〕3時間～3時間30分 【冷蔵庫解凍の場合】 袋のまま冷蔵庫(約5℃)で解凍してください。〔解凍時間の目安〕約8時間																											
	栄養成分		エネルギー		152 kcal		たんぱく質		9.8 g		脂質		6.1 g		炭水化物		14.5 g		食塩相当量		0.8 g									
									100gあたり						—															
アレルゲン		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー	フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まいたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類
注意喚起表示		—																												
表示添加物		だんご:加工デンプン、調味料(無機塩) ソース:増粘剤(加工デンプン)、酢酸(Na)																												
製造工程		原材料受入→〔(生地:計量・混合→成型→フライ→蒸し→放冷)、(ソース:計量・混合→加熱)〕→袋詰→凍結→金属チェック→重量チェック→X線異物チェック→ダンボール箱詰																												
備考		目安50個以上/袋(重量設定で包装しているため、ばらつきがあります。)																												

販売者		製造者		製造所				
		ケイエス冷凍食品株式会社 大阪府泉佐野市住吉町29番2						
輸入者		加工者		加工所				
配合割合						栄養成分値(製品100gあたり)		
食 添	原材料名	割合 (%)	アレルギー	原産地(製造地)	遺伝子 組換え	(併用値(分析＋七訂計算))		分 析
						成分名	栄養価	
	鶏肉	21.5	鶏肉	日本		エネルギー	152 kcal	●
	砂糖	9.4				水分	68.1 g	●
	たまねぎ	6.0		日本		たんぱく質	9.8 g	●
	穀物酢	4.5				アミノ酸組成によるたんぱく質	7.2 g	
	粒状植物性たん白	4.4	大豆		分別	脂質	6.1 g	●
	トマトケチャップ	3.6				トリアシルグリセロール当量	5.0 g	
	植物油脂	2.2				飽和	1.01 g	
	しょうゆ	1.6	小麦、大豆			一価不飽和	2.64 g	
	粉末状植物性たん白	1.5	大豆		分別	多価不飽和	1.13 g	
	バン粉	1.3	小麦			n-3系	0.21 g	
	水あめ	1.1				n-6系	0.92 g	
	発酵調味料	1.0未満				コレステロール	19 mg	
	チキンエキス調味料	1.0未満	小麦、ごま、大豆、鶏肉			炭水化物	14.5 g	●
	液卵白	1.0未満	卵			利用可能炭水化物	14.9 g	
	香辛料	1.0未満	小麦			水溶性	0.4 g	
	酵母エキスパウダー	1.0未満				不溶性	0.8 g	
	たん白自己消化物	1.0未満				総量	1.2 g	
○	増粘剤(加工デンプン)	1.5				灰分	1.5 g	●
○	加工デンプン	0.8				ナトリウム	331 mg	●
○	調味料(無機塩)	0.1				カリウム	271 mg	
○	酢酸(Na)	0.1				カルシウム	20 mg	
	調整水等	39.0				マグネシウム	24 mg	
						リン	84 mg	
						鉄	0.8 mg	
						亜鉛	0.6 mg	
						銅	0.12 mg	
						マンガン	0.17 mg	
						ヨウ素	1 μg	
						セレン	5 μg	
						クロム	1 μg	
						モリブデン	2 μg	
						レチノール	9 μg	
						α-カロテン	0 μg	
						β-カロテン	24 μg	
						β-クリプトキサンチン	0 μg	
						β-カロテン当量	24 μg	
						レチノール活性当量	11 μg	
						ビタミンD	0.0 μg	
						α-トコフェロール	0.6 mg	
						β-トコフェロール	0.0 mg	
						γ-トコフェロール	0.8 mg	
						δ-トコフェロール	0.0 mg	
						ビタミンK	9 μg	
						ビタミンB1	0.06 mg	
						ビタミンB2	0.06 mg	
						ナイアシン	1.6 mg	
						ビタミンB6	0.17 mg	
						ビタミンB12	0.1 μg	
						葉酸	28 μg	
						パントテン酸	0.47 mg	
						バイオチン	1.3 μg	
						ビタミンC	1 mg	
						食塩相当量	0.8 g	●
※ 原材料の産地は供給事情により変更となる場合があります。なお、一括表示に記載の原料原産地以外の「原産地(製造地)」は、当規格書作成日時点において使用する可能性のある国名を順不同で列挙したものです。						※ 成分値分析欄に●印があるものは分析値、無印は計算値です。		