

製品分析表

商品名	NEW勝浦産メンチカツ	包材 材質	段ボール			和歌山県田辺市江川33-20 半 治 水 産 株 式 会 社 TEL 0739-22-3355 FAX 0739-22-3396
規格／入数	約30 g×144個	包材 寸法	縦	横	高	
ケース重量	4.4kg	単箱 2 合わせ	28.5cm	41cm	13cm	
作成日	2021/7/6		cm	cm	cm	

原材料名	製品100g中の構成比 (%)	原産国・産地	アレルギー物質	栄養分析 (100 g 当たり)	
まぐろ	22.106	日本		エネルギー	156 kcal
				水分	61.6 g
玉ねぎ	11.053	日本		たんぱく質	9.5 g
つなぎ (パン粉)	4.421	日本	小麦、乳成分、大豆	脂質	1.4 g
バターミックス玉子入	8.400	日本		炭水化物	26.1 g
パン粉	0.546	日本	小麦、乳成分、大豆	灰分	1 g
小麦粉	0.437	日本	小麦	無機質 (ミネラル)	ナトリウム 210 mg
砂糖	0.252	日本			カルシウム
食塩	0.210	日本			マグネシウム
卵粉末	0.092	日本	卵		鉄
全粉乳	0.050	日本	乳成分		亜鉛
香辛料	0.050	日本、スペイン		ビタミン	レチノール
酵母エキス	0.008	タイ			カロテン
					レチノール当量
ライン用打ち粉	1.185	日本			B1
コーンスターチ	1.124	日本	大豆		B2
パン粉	0.059	日本	乳成分、小麦、大豆		C
				食物繊維 総量	
水 (バター用)	21.001			食塩相当量	0.9 g
				Na換算食塩相当量	0.5 g
				日本食品標準成分表 (七訂版) による計算値	
味付たれ	4.421	日本			
蛋白加水分解物	1.150	アメリカ他			
砂糖	0.973	タイ他			
塩こうじ	0.309	日本他			
清酒	0.354	日本他			
醸造酢	0.309	ブラジル、タイ他			
食塩	0.133	日本			
香辛料	0.044	タイ他			
パン粉 (衣)	27.412	日本	小麦、乳成分、大豆		
【添加物】					
加工澱粉 (バター粉)	6.670	日本			
増粘多糖類 (バター粉)	0.067	日本、パキスタン			
クチナシ色素	0.017	日本			
調味料 (アミノ酸)	0.973	インドネシア、タイ			
増粘剤 (味付たれ)	0.177	オーストラリア等			
二酸化ケイ素	0.001	日本			
合計	100.000				

原材料名	衣 (パン粉、小麦粉、砂糖、食塩、卵粉末、全粉乳、香辛料、酵母エキス、コーンスターチ) まぐろ (和歌山県)、玉ねぎ、味付たれ (蛋白加水分解物、砂糖、塩こうじ、清酒醸造酢、食塩、香辛料)、 (一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)
添加物	加工でん粉、調味料 (アミノ酸)、増粘剤、増粘多糖類、クチナシ色素、二酸化ケイ素

「アレルギーコンタミ注意喚起」

※この商品は特定原材料のうち「さば」「卵」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。

「製造工程」

玉ねぎ受入→洗浄→根・皮除去→カット→計量→① まぐろ受入→解凍→カット→計量→②

①と②とタレを混合→成型→凍結→検品→打粉付け→バター付け→パン粉付け→金属検査→凍結→検品→箱詰→保管