

製品分析表

商品名	NEW勝浦産まぐろメンチカツ	包材 材質	段ボール			和歌山県田辺市江川33-20
		包材 寸法	縦	横	高	半 治 水 産 株 式 会 社
規格／入数	約40 g×144個		28.5cm	41cm	13cm	
ケース重量	5.8kg	単箱 2 合わせ	cm	cm	cm	TEL 0739-22-3355
作成日	2020/8/26					FAX 0739-22-3396

原材料名		製品100g中の構成比（％）	原産国・産地	アレルギー物質
まぐろ		32.031	日本	
玉ねぎ		16.015	日本	
つなぎ（パン粉）		6.406	日本	小麦、乳成分、大豆
バターミックス玉子入		6.086	日本	
パン粉		0.396	日本	小麦、乳成分、大豆
小麦粉		0.316	日本	小麦
砂糖		0.183	日本	
食塩		0.152	日本	
卵粉末		0.067	日本	卵
全粉乳		0.037	日本	乳成分
香辛料		0.037	日本、スペイン	
酵母エキス		0.006	タイ	
打ち粉		0.865	日本	
小麦粉		0.803	カナダ他	小麦
でん粉		0.426	アメリカ他	
大豆粉		0.002	アメリカ他	大豆
水（バター用）		15.215		
味付たれ		6.406	日本	
蛋白加水分解物		1.666	アメリカ他	
砂糖		1.409	タイ他	
塩こうじ		0.448	日本他	
清酒		0.512	日本他	
醸造酢		0.448	ブラジル、タイ他	
食塩		0.192	日本	
香辛料		0.064	タイ他	
パン粉（衣）		16.976		小麦、乳成分、大豆
【添加物】				
加工澱粉（バター粉）		4.832	日本	
増粘多糖類（バター粉）		0.049	日本、パキスタン	
クチナシ色素（バター粉）		0.012	日本	
増粘剤（味付たれ）		0.256	オーストラリア等	
調味料（アミノ酸）		1.409	インドネシア、タイ	
pH調整剤		0.002	日本	
乳化剤		0.002	マレーシア他	
合計		100.000		

栄養分析（100g当たり）		
エネルギー		141 kcal
水分		65.4 g
たんぱく質		11.2 g
脂質		1.3 g
炭水化物		20.7 g
灰分		1 g
無機質（ミネラル）	ナトリウム	160 mg
	カルシウム	
	マグネシウム	
	鉄	
	亜鉛	
ビタミン	A	レチノール
		カロテン
		レチノール当量
		B1
		B2
	C	
食物繊維 総量		
食塩相当量		1 g
Na換算食塩相当量		0.4 g

日本食品標準成分表（七訂版）に

原材料名	衣（パン粉、でん粉、小麦粉、砂糖、食塩、卵粉末、全粉乳、香辛料、酵母エキス大豆粉）、まぐろ、玉ねぎ、味付けタレ（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、（一部に小麦を含む）

「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