

製品分析表

商品名	勝浦産まぐろカツ	包材 材質	段ボール			和歌山県田辺市江川33-20	
規格／入数	1kg	包材 寸法	縦	横	高	半 治 水 産 株 式 会 社	
ケース重量	4kg	単箱 2 合わせ	28.5cm	41cm	13cm		
作成日	2020/12/11		cm	cm	cm	TEL	0739-22-3355
						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	栄養分析 (100g当たり)	
まぐろ	44.711	日本		エネルギー	153 kcal
				水分	62.5 g
パン粉	25.461	日本	小麦、乳成分、大豆	たんぱく質	13.9 g
				脂質	1.4 g
バターミックス玉子入	7.949	日本		炭水化物	20.7 g
パン粉	0.517	日本	小麦、乳成分、大豆	灰分	1.8 g
小麦粉	0.413	日本	小麦	ナトリウム	450 mg
砂糖	0.238	日本		カルシウム	
食塩	0.199	日本		マグネシウム	
卵粉末	0.087	日本	卵	鉄	
全粉乳	0.048	日本	乳成分	亜鉛	
香辛料	0.048	日本、スペイン		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	
打ち粉	1.138	日本		B1	
小麦粉	0.569	カナダ他	小麦	B2	
でん粉	0.561	アメリカ他		C	
大豆粉	0.003	アメリカ他	大豆	食物繊維 総量	
				食塩相当量	1.2 g
				Na換算食塩相当量	1.1 g
水 (バター用)	19.872	日本		日本食品標準成分表 (七訂版) による計算値	
食塩	0.673	日本		日本食品標準成分表 (七訂版) による計算値	
こしょう	0.197	インドネシア		日本食品標準成分表 (七訂版) による計算値	
【添加物】				日本食品標準成分表 (七訂版) による計算値	
加工澱粉 (バター)	6.311	日本			
増粘多糖類 (バター)	0.064	日本、パキスタン			
クチナシ色素 (バター)	0.016	日本			
pH調整剤 (打ち粉)	0.003	日本			
乳化剤 (打ち粉)	0.003	マレーシア他			
合計	100.000			日本食品標準成分表 (七訂版) による計算値	

原材料名	まぐろ (和歌山)、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)、食塩、こしょう (一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)
添加物	加工澱粉、増粘多糖類、クチナシ色素

「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」
 原料受入→検品→洗浄→原料カット→味付け(塩こしょう)→凍結→打粉付け→バター付け→パン粉付け→金属検査→凍結→検品→箱詰め→保管