

製品分析表

商品名	まぐろ梅しそカツ	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	1kg×4袋		28.5cm	41cm	13cm	
ケース重量	4kg	単箱 2 合わせ	cm	cm	cm	
作成日	2020/3/10					
						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―物質	栄養分析(100g当たり)			
まぐろ		38.285	日本		エネルギー		kcal	
梅肉		4.084	日本		水分		g	
大葉		2.042	日本		たんぱく質		g	
パン粉		24.860	日本	小麦、乳成分、大豆	脂質		g	
バターミックス玉子入		8.372	日本		炭水化物		g	
パン粉		0.544	日本	小麦、乳成分、大豆	灰分		g	
小麦粉		0.435	日本	小麦	無機質（ミネラル）	ナトリウム	mg	
砂糖		0.251	日本			カルシウム		
食塩		0.209	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	A	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		1.429	日本			B1		
小麦粉		0.715	カナダ他	小麦	B2			
でん粉		0.704	アメリカ他		C			
大豆粉		0.004	アメリカ他	大豆	食物繊維 総量			
					食塩相当量		g	
					Na換算食塩相当量		g	

日本食品標準成分表(七訂版)による計算値

【添加物】			
加工澱粉（バター）	6.647	日本	
増粘多糖類（バター）	0.067	日本、パキスタン	
クチナシ色素（バター）	0.017	日本	
pH調整剤（打ち粉）	0.004	日本	
乳化剤（打ち粉）	0.004	マレーシア他	

合計	100.000
----	---------

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)、梅肉、大葉、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)
添加物	加工でん粉、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」

原料受入→検品→洗浄→カット→梅肉・しそ付け→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→箱詰め→保管