東京営業部：〒104-0045 東京都中央区築地6丁目25番10号 TEL:03-3524-1919 FAX:03-3254-1914
大阪支店：〒532-0011 大阪市淀川区西中島5丁目14番10号 TEL:06-4805-7077 FAX:06-4805-7288
名古屋支店：〒456-0002 名古屋市熱田区金山町1丁目6番3号 TEL:052-682-8301 FAX:052-682-8814
仙台営業所：〒980-0802 仙台市青葉区二日町14番15号 TEL:022-715-8835 FAX:022-712-6820
広島営業所：〒731-5125 広島市佐伯区五日市駅前1丁目10番55号 TEL:082-924-2311 FAX:082-924-7322
九州営業所：〒812-0013 福岡市博多区博多駅東2丁目8番10号 TEL:092-476-4381 FAX:092-476-4383

ケイエス冷凍食品

商品規格書

作成日	2012年2月24日	
版数	2	発行 2

コード	0189	商品名	つくねの照焼
商品特徴	鶏肉たっぷりのつくねを特製の和風たれで照り焼きにしました。ねぎとしょうがの風味を効かせた照焼つくねです。		

規格

規格	750g(60個)/8		
JAN(GTIN13)	4903017001892	ITF(GTIN14)	14903017001889

衛生規格

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	—

容器包装の形態・重量・材質

パッケージ(たて×よこ×厚み)	外箱[単箱](長辺×短辺×高さ)	甲[バンド巻](長辺×短辺×高さ)
重量(g) 750	重量(g) 6000	重量(g)
サイズ(mm) 330 × 240 × 29	サイズ(mm) 390 × 260 × 130	サイズ(mm) × ×
材質 PE,PA	材質 ダンボール	調理例

表示

名称	ミートボール	種類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済)
原材料名	鶏肉、つなぎ(パン粉、卵白)、野菜(ねぎ、しょうが)、砂糖、しょうゆ、清酒、食塩、香辛料、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、たれ[しょうゆ、砂糖、発酵調味液、清酒、香辛料、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)]、揚げ油(なたね油)、(原材料の一部に乳成分、小麦を含む)		
内容量	750グラム	固形量	—
原材料配合割合	なし		
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	加熱してあります。	加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
最適所固有記号	UMS	原産国名	—
調理方法	凍ったまま袋を熱湯に入れ、加熱解凍してください。(約10分)		
栄養表示	エネルギー — kcal　たんぱく質 — g　脂質 — g　炭水化物 — g　ナトリウム — mg		

アレルゲン	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類	バナナ
	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-

備考

注意事項等	
表示添加物	だんご:加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na) たれ:増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)
主原材料産地	鶏肉:日本、ブラジル他　ねぎ:中国他　しょうが:日本 ※原材料の供給事情により産地が変更となる場合があります

配合割合

食添	原材料名	割合(%)	アレルギー	遺伝子組換え
	鶏肉	52.8	鶏肉	
	パン粉	5.8	乳成分、小麦、大豆	
	砂糖	2.9		
	ねぎ	2.4		
	しょうゆ	1.7	小麦、大豆	
○	※カラメル色素、調味料(アミノ酸等)を含む			
	卵白	1.6	卵	
	清酒	1.3		
	しょうが	1.2		
	食塩	1.3		
	発酵調味液			
	香辛料		小麦	
○	加工デンプン	4.0		
○	調味料(アミノ酸)	0.5		
○	増粘剤(加工デンプン)	0.2		
○	リン酸塩(Na)	0.1		
	水	24.2		
	揚げ油(なたね油)	0.0		

栄養成分計算値(五訂増補による計算/100gあたり)

成分名	栄養価	単位
エネルギー	171	kcal
水分	66.4	g
たんぱく質	11.5	g
脂質	8.0	g
炭水化物	12.2	g
灰分	1.9	g
ナトリウム	627	mg
カリウム	193	mg
カルシウム	8	mg
マグネシウム	17	mg
リン	137	mg
鉄	0.4	mg
亜鉛	0.8	mg
銅	0.04	mg
マンガン	0.10	mg
レチノール	21	μg
カロチン		μg
α-カロテン	0	μg
β-カロテン	25	μg
クリプトキサンチン	0	μg
β-カロテン当量	25	μg
レチノール当量	23	μg
ビタミンD	0.0	μg
ビタミンE		mg
α-トコフェロール	0.0	mg
β-トコフェロール	0.0	mg
γ-トコフェロール	0.0	mg
δ-トコフェロール	0.0	mg
ビタミンK	28	μg
ビタミンB1	0.04	mg
ビタミンB2	0.10	mg
ナイアシン	4.1	mg
ビタミンB6	0.16	mg
ビタミンB12	0.2	μg
葉酸	10	μg
パントテン酸	1.07	mg
ビタミンC	3	mg
飽和脂肪酸	2.46	g
一価不飽和脂肪酸	3.74	g
多価不飽和脂肪酸	1.10	g
n-3系多価不飽和脂肪酸	0.06	g
n-6系多価不飽和脂肪酸	1.04	g
コレステロール	52	mg
水溶性食物繊維	0.1	g
不溶性食物繊維	0.2	g
食物繊維総量	0.3	g
食塩相当量	1.6	g

製造工程

原材料チェック→[(生地)計量、混合→成型→フライ;(つけ焼たれ)計量、混合→加熱→冷却]→つけ焼→放冷→袋詰→真空シール→<抜き取りによる重量チェック>→凍結→金属チェック→X線異物チェック→ダンボール箱詰