

	<h1>商品規格書</h1>	作成日	2011年10月12日		
		版数	1	発行	3

コード	0240	商品名	若鳥八幡巻			
商品特徴	ごぼうを若鳥のもも肉で巻き上げ、深みのある独自の味で仕上げました。ごぼうの風味と食感が生きた手作りの商品です。					
規格	規格	250g/20				
	JAN (GTIN13)	4903017002400	ITF (GTIN14)	14803017002407		
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(バンド罫)(長辺×短辺×高さ)		
	重量(g)	250	重量(g)	5000		重量(g)	—	
	サイズ(mm)	280 × 126 × 50	サイズ(mm)	485 × 255 × 100		サイズ(mm)	× × ×	
	材質	PE,PA	材質	ダンボール			調理例	
								

表示	名称	若鳥八幡巻		種類	無加熱摂取冷凍食品																						
	原材料名	鶏肉、ごぼう、しょうゆ、砂糖、揚げ油(なたね油)、(原材料の一部に小麦を含む)																									
	内容量	250グラム		固形量	—																						
	原材料配合割合	鶏肉 87.3%(仕込時)		保存方法	-18℃以下で保存してください																						
	賞味期限	18ヶ月		加熱調理の必要性	必要ありません。																						
	凍結前加熱の有無	表示なし		製造所固有記号	WR																						
	調理方法	袋のまま水又は流水に浸してください。(夏・・・約8分、冬・・・約15分) 解凍後お好みの厚さに切ってお使いください。																									
	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																
	アレルギー	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	まいたけ	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		
	表示添加物		
	主原材料産地	鶏肉: ブラジル他	ごぼう: 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	

東京営業部: 千104-0045 東京都中央区築地6丁目25番10号
 大阪支店: 千532-0011 大阪市淀川区西中島5丁目14番10号
 名古屋支店: 千456-0002 名古屋市熱田区金山町1丁目5番3号
 仙台営業所: 千980-0802 仙台市青葉区二丁目14番15号
 広島営業所: 千731-5125 広島市佐伯区五日市駅前1丁目10番55号
 九州営業所: 千812-0013 福岡市博多区博多駅東2丁目8番10号

TEL: 03-3524-1919 FAX: 03-3254-1914
 TEL: 06-4805-7077 FAX: 06-4805-7288
 TEL: 052-682-8301 FAX: 052-682-8814
 TEL: 022-715-8835 FAX: 022-712-6820
 TEL: 082-924-2311 FAX: 082-924-7322
 TEL: 092-476-4381 FAX: 092-476-4383

食添	原材料名	割合(%)	アレルギー	遺伝子組換え	成分名	栄養価	単位
	鶏肉	67.3	鶏肉		エネルギー	237	kcal
	ごぼう	14.3			水分	56.8	g
	しょうゆ	7.0	小麦、大豆		たんぱく質	16.3	g
	砂糖	5.6			脂質	13.1	g
	水	5.6			炭水化物	11.5	g
	揚げ油(なたね油)	0.0			灰分	2.3	g
					ナトリウム	614	mg
					カリウム	334	mg
					カルシウム	16	mg
					マグネシウム	32	mg
					リン	176	mg
					鉄	0.6	mg
					亜鉛	1.7	mg
					銅	0.07	mg
					マンガン	0.06	mg
					レチノール	36	μg
					カロチン	—	μg
					α-カロテン	0	μg
					β-カロテン	0	μg
					クリプトキサンテン	0	μg
					β-カロテン当量	0	μg
					レチノール当量	36	μg
					ビタミンD	0.1	μg
					ビタミンE	—	mg
					α-トコフェロール	0.3	mg
					β-トコフェロール	0.0	mg
					γ-トコフェロール	0.1	mg
					δ-トコフェロール	0.0	mg
					ビタミンK	50	μg
					ビタミンB1	0.08	mg
					ビタミンB2	0.18	mg
					ナイアシン	4.8	mg
					ビタミンB6	0.20	mg
					ビタミンB12	0.3	μg
					葉酸	27	μg
					パントテン酸	1.87	mg
					ビタミンC	2	mg
					飽和脂肪酸	4.05	g
					一価不飽和脂肪酸	6.21	g
					多価不飽和脂肪酸	1.71	g
					n-3系多価不飽和脂肪酸	0.08	g
					n-6系多価不飽和脂肪酸	1.63	g
					コレステロール	92	mg
					水溶性食物繊維	0.6	g
					不溶性食物繊維	0.7	g
					食物繊維総量	1.3	g
					食塩相当量	1.6	g
製造工程	原材料チェック→(鶏肉野菜巻)フライ→①:(煮込み液)計量、混合→加熱→②:(充填たれ)計量、混合→加熱→冷却→③:①②煮込み→冷却→袋詰→④たれ充填→真空シール→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						