

	<h1 style="text-align: center;">商品規格書</h1>		作成日	2011年10月12日		
			版数	1	発行	3

コード	0263	商品名	若鳥二色巻			
-----	------	-----	-------	--	--	--

商品特徴 人参、いんげんを若鳥のもも肉で巻き上げ、独自の和風味付でおいしく煮込んだ彩りのよい商品です。

規格	規格	250g/20				
	JAN(GTIN13)	4903017002639		ITF(GTIN14)	14903017002636	

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	x	126	x	50	サイズ(mm)	485	x	255	x	100	サイズ(mm)	x



名称	若鳥二色巻	種類	無加熱採取冷凍食品
----	-------	----	-----------

原材料名 鶏肉、野菜(にんじん、さやいんげん)、しょうゆ、砂糖、食塩、揚げ油(なたね油)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に小麦を含む)

内容量	250グラム	面形量	—
-----	--------	-----	---

原材料配合割合	鶏肉 65.5%(仕込時)
---------	---------------

賞味期限	18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	表示なし	加熱調理の必要性	必要ありません。
----------	------	----------	----------

製造所固有記号	WR	原産国名	—
---------	----	------	---

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	オレノジ	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
	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-

注意事項

表示添加物	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)
-------	--------------------

主原材料産地 鶏肉:ブラジル、日本他 にんじん:日本 さやいんげん:タイ他
※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:〒104-0045 東京都中央区築地6丁目25番10号
 大阪支店:〒532-0011 大阪市淀川区西中島5丁目14番10号
 名古屋支店:〒456-0002 名古屋市熱田区金山町1丁目5番3号
 仙台営業所:〒980-0802 仙台市青葉区二日町14番15号
 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
 九州営業所:〒812-0013 福岡市博多区博多駅前2丁目8番10号

TEL:03-3524-1918 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

食品	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
					配合割合	栄養成分計算値		
	鶏肉	65.5	鶏肉		エネルギー	225	kcal	
	にんじん	8.5			水分	58.0	g	
	しょうゆ	6.9	小麦、大豆		たんぱく質	16.6	g	
	さやいんげん	5.6			脂質	12.3	g	
	砂糖	5.6			炭水化物	10.4	g	
	食塩	0.1			灰分	2.7	g	
	○リン酸塩(Na)	0.1			ナトリウム	719	mg	
	○調味料(アミノ酸)	0.1			カリウム	341	mg	
	水	7.6			カルシウム	15	mg	
	揚げ油(なたね油)	0.0			マグネシウム	28	mg	
					リン	189	mg	
					鉄	0.6	mg	
					亜鉛	1.5	mg	
					銅	0.03	mg	
					マンガン	0.06	mg	
					レチノール	36	μg	
					カロテン		μg	
					α-カロテン	299	μg	
					β-カロテン	941	μg	
					クリプトキサンテン	0	μg	
					β-カロテン当量	1078	μg	
					レチノール当量	125	μg	
					ビタミンD	0.1	μg	
					ビタミンE		mg	
					α-トコフェロール	0.2	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	0.07	mg	
					ビタミンB2	0.18	mg	
					ナイアシン	5.0	mg	
					ビタミンB6	0.25	mg	
					ビタミンB12	0.3	μg	
					葉酸	21	μg	
					パントテン酸	1.62	mg	
					ビタミンC	2	mg	
					飽和脂肪酸	3.75	g	
					一価不飽和脂肪酸	5.76	g	
					多価不飽和脂肪酸	1.62	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	1.53	g	
					コレステロール	88	mg	
					水溶性食物繊維	0.1	g	
					不溶性食物繊維	0.3	g	
					食物繊維総量	0.6	g	
					食塩相当量	1.8	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→③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