

< 商品規格書 >

分析コードNO. A-3-4

記入日

平成29年2月13日

名称 < 若鶏唐揚 >

製造元
手作りの味をお届けする

品名 ぴよぴよクリスピー

規格 40g×120 50g×100 60g×80

商品特徴

調理方法：
要加熱：揚げる

ファーストフード等でも大人気のクリスピーチキンです。

無添加配合の当社オリジナルの粉を使用しており、衣のカリカリとした食感とスパイシーな風味で人気を頂いております。

衛生基準

細菌数	5.0×10 ⁶ /g以下
サルモネラ菌	陰性

保存方法

-18℃以下で保存してください。



調査項目 原材料名	含有量 (%)	原料組成	アレルギー 対象原材料名	遺伝子組換え食品について 対象原料名	組換えの可能性 (分別・分別・非組換え)	原産国
若鶏肉(もも)	75.0	若鶏もも肉	鶏肉	---	---	日本(宮崎, 鹿児島)
コーン粉末	5.61	とうもろこし	---	とうもろこし	非組換え	アメリカ
植物性蛋白(大豆)	2.67	脱脂大豆, 粉末状植物たん白, 澱粉, 食用植物油脂	大豆	大豆・とうもろこし	非組換え	アメリカ, マレーシア
小麦粉	2.42	小麦	小麦	---	---	アメリカ
食塩	0.88	天然海水	---	---	---	日本
砂糖	0.55	さとうきび, 甜菜	---	甜菜	非組換え	タイ, 日本
香辛料(大豆)	0.46	ガーリック, こしょう, 大豆, 米粉	大豆	大豆・とうもろこし	非組換え	インド, マレーシア, アメリカ
酵母エキス	0.06	酵母エキス, デキストリン	---	---	---	タイ
粉末醤油(小麦・大豆)	0.05	しょうゆ, 澱粉, 食塩	小麦・大豆	大豆・馬鈴薯	不分別・非組換え	アメリカ, 日本
[バター液]						
小麦粉	1.9	小麦	小麦	---	---	日本(北海道)
米粉	0.5	うるち白米	---	---	---	日本(北海道)
水	9.9	---	---	---	---	---
合計	100.00					

* 工場コンタミに該当するもの●

● 卵	● 乳	● 小麦	● そば	● 落花生	● あわび
● イカ	● いくら	● エビ	● オレンジ	● カニ	● キウイ
● 牛肉	● クルミ	● さけ	● さば	● 大豆	● 鶏肉
● 豚肉	● まつたけ	● もも	● やまいも	● りんご	● ぜうちん
● パナナ	● カシューナッツ	● ごま			

栄養価 (100g中)
(七訂日本食品標準成分表引用)

項目	数値	単位
エネルギー	205	kcal
水分	63.2	
たんぱく質	14.4	g
アミノ酸組成によるたんぱく質	14.4	
脂質	11.0	g
トリアシルグリセロール当量	10.3	
脂肪	3.34	g
飽和	5.08	
一価不飽和	1.55	
多価不飽和	67	mg
コレステロール	9.6	g
炭水化物	9.1	
利用可能炭水化物(単糖当量)	0.2	g
食物繊維	0.4	
不溶性	0.6	
総量	1.8	
灰分	393	mg
ナトリウム	302	
カリウム	12	
カルシウム	28	
マグネシウム	156	
リン	0.7	mg
鉄	1.3	
亜鉛	0.07	
銅	0.13	
マンガン	0	μg
ヨウ素	13	
セレン	0	
クロム	2	
モリブデン	30	μg
レチノール	1	
α-カロテン	4	
β-カロテン	6	
β-クリプトキサンチン	7	
β-カロテン当量	31	
レチノール活性当量	0.3	
D	0.5	mg
α	0.0	
β	0.1	
γ	0.0	
δ	22	μg
K	0.11	
B ₁	0.12	
B ₂	3.8	mg
ナイアシン	0.22	
B ₆	0.2	μg
B ₁₂	21	
葉酸	0.71	mg
パントテン酸	2.7	μg
ビオチン	2	mg
C	1.0	g
食塩相当量		