

商品規格書

分析コードNO. D-2-3

記入日

平成29年2月13日

名称 < ポテコロッケ >

品名 スタービーフコロッケ

規格 40g×150 50g×100 60g×100 70g×80

商品特徴

調理方法 : 揚げる
要加熱

牛肉とじゃがいものオーソドックスなコロッケを星型にしました。

好きなソースをかけて召し上がってください。

衛生基準

細菌数	3.0×10 ⁵ /g以下
E. coli	陰性
黄色ブドウ球菌	陰性
サルモネラ菌	陰性

保存方法

-18℃以下で保存してください。



製造元

手作りの味をお届けする

ココ株式会社

〒478-0026愛知県知多市南粕谷新海2-10

TEL(0569)42-2137 FAX(0569)43-1186

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	183	kcal
水分	63.2	g
たんぱく質	10.0	g
アミノ酸組成によるたんぱく質	8.5	g
脂質	6.9	g
トリアシलगリセロール当量	6.1	g
脂肪	飽和 2.24	g
一価不飽和	3.39	g
多価不飽和	0.31	g
コレステロール	25	mg
炭水化物	18.8	g
利用可能炭水化物(単糖当量)	17.2	g
食物繊維	水溶性 0.4	g
不溶性	0.8	g
総量	1.2	g
灰分	1.1	g
無機質	ナトリウム 182	mg
カリウム	302	mg
カルシウム	8	mg
マグネシウム	22	mg
リン	72	mg
鉄	1.2	mg
亜鉛	2.5	mg
銅	0.09	mg
マンガン	0.15	mg
ヨウ素	0	μg
セレン	5	μg
クロム	1	μg
モリブデン	3	μg
ビタミン	レチノール 2	μg
α-カロテン	0	μg
β-カロテン	4	μg
β-クリプトキサンチン	0	μg
β-カロテン当量	4	μg
レチノール活性当量	2	μg
D	0.0	mg
E	α 0.2	mg
トコフェロール	β 0.0	mg
	γ 0.0	mg
	δ 0.0	mg
K	3	μg
B ₁	0.06	mg
B ₂	0.09	mg
ナイアシン	2.4	mg
B ₆	0.20	μg
B ₁₂	0.5	μg
葉酸	17	μg
パントテン酸	0.63	mg
ビオチン	0.9	μg
C	7	mg
食塩相当量	0.5	g

調査項目	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・不分別・非組換え)	原産国
じゃがいも	48.5	馬鈴薯	---	馬鈴薯	非組換え	日本(北海道)
牛肉	30.0	牛肉	牛肉	---	---	オーストラリア
玉葱	6.0	玉葱	---	---	---	日本(兵庫, 北海道)
食塩	0.3	天然海水	---	---	---	日本(香川)
こしょう	0.2	ペパー, タピオカ澱粉	---	---	---	マレーシア, タイ
[衣]						
パン粉(小麦)	8.0	小麦粉, ぶどう糖, ショートニング, イースト, 食塩/イーストフード, ビタミンC	小麦	とうもろこし	不分別	アメリカ, カナダ, オーストラリア
小麦粉	1.95	小麦	小麦	---	---	---
米粉	1.95	うるち白米	小麦	---	---	日本(北海道)
澱粉(とうもろこし)	0.6	とうもろこし	---	とうもろこし	不分別	日本(北海道)
マルトデキストリン	0.5	タピオカ澱粉, コーンスターチ	---	とうもろこし	分別	アメリカ
水	2.0	---	---	---	---	---
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	● ゼラチン
● バナナ	● カシューナッツ	● ごま			