

2025年2月3日

商品規格書

株式会社サンフレッセ
品質保証部

◆基本情報

商品コード	商品名	規格
171009	SR道産麦のさくさくメロンパン	20ヶ
製品	入数	サイズmm
パック	20	67×67×33
		重量(包装込)
		73 g
		包材材質
		ポリエチレン
		※重量・サイズは目安です。
JANコード		4964710710092
保存温度帯	賞味期限	
-18℃以下	D+	90 日

商品画像	保存・利用方法
	解凍後、発酵させ焼成してください。 解凍後の再冷凍はお避けください。

◆製造者

会社名	株式会社サンフレッセ		
住所	埼玉県北足立郡伊奈町西小針七丁目11番地	TEL	048-729-1133
		FAX	048-729-1137
工場名	株式会社サンフレッセ 本社工場		
住所	埼玉県北足立郡伊奈町西小針七丁目11番地	TEL	048-729-1133
		FAX	048-729-1137

◆原材料情報(アレルギーは義務・推奨表示が必要なもののみ記載)

原材料	原産国	アレルギー	遺伝子組み換え作物
1 小麦粉	日本(北海道)	小麦	
2 小麦粉	日本(北海道)	小麦	
3 砂糖	日本		
4 液卵	日本、ブラジル	卵	
5 マーガリン	マレーシア、フィリピン、アメリカ、カナダ他	乳成分、大豆	不分別(大豆、菜種)
6 マーガリン	マレーシア、カナダ他	乳成分、大豆	不分別(大豆、菜種、コーン、綿実)
7 還元水飴	アメリカ、日本、タイ他		不分別(コーン)、非組換(馬鈴薯)
8 バター	ニュージーランド	乳成分	
9 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	アメリカ、南アフリカ、ブラジル、日本他		不分別(コーン)、非組換(馬鈴薯、甜菜)
10 砂糖	タイ、オーストラリア、日本、フィリピン、南アフリカ、ブラジル		非組換(甜菜)
11 パン酵母	日本		
12 アーモンド加工品	アメリカ、日本他	アーモンド	非組換(コーン)
13 還元水飴	アメリカ、日本、タイ他		不分別(コーン)、非組換(馬鈴薯)
14 脱脂粉乳	日本	乳成分	
15 乳等を主要原料とする食品	日本、欧州、アメリカ他	乳成分	不分別(コーン、馬鈴薯、大豆、菜種、綿実)
16 パン用乳化剤製剤	マレーシア、フィリピン、日本、アメリカ、タイ他	大豆	不分別(大豆、コーン、菜種、綿実)
17 パン用品質改良剤	EU他	小麦	非組換(馬鈴薯)、不分別(コーン、菜種)
18 食塩	日本		
19 膨張剤	日本他		非組換(コーン)
20 パン用品質改良剤	オーストラリア、ドイツ他	小麦、大豆	不分別(菜種、大豆)
21 乳化剤	アメリカ		
22 水	日本		
計			

*本製品の製造ラインでは、卵、乳、小麦、いか、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、アーモンド、マカダミアナッツを含む製品を生産しております。

◆食品添加物(キャリアオーバー、加工助剤除く)

食品添加物名	食品添加物名
1 乳化剤	6 増粘多糖類
2 膨張剤	7 着色料(カロチノイド)
3 香料	8
4 V. C	9
5 酵素(焼成後は表示不要)	10

◆製造工程

原材料計量→ミキシング→フロアタイム→成型→分割→ウエイトチェッカー→ビス生地のをせ→冷凍(約-33℃、約62分)→袋詰め(20個/袋)→金属検出機(Fe:1.5mm、SUS:3.0mm)→パン箱取り(8袋/箱)→冷凍保管(-18℃以下)→出荷(-18℃以下)

◆栄養成分表示(100gあたり計算値)

熱量(Kcal)	脂質(g)	ナトリウム(mg)
350	12.9	251
水分(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)
27.6	50.8	0.6
蛋白質(g)	灰分(g)	
7.6	1.1	

◆品質規格と管理基準

検査項目	測定方法	管理基準	検査機関
黄色ブドウ球菌	卵黄加マンニット食塩寒天培地	陰性	自社検査室
サルモネラ	DHL寒天培地	陰性	自社検査室

◆原材料表示

小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、液卵、還元水飴、バター、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、パン酵母、アーモンド加工品(アーモンド、コーンスターチ)、脱脂粉乳、乳等を主要原料とする食品、食塩/乳化剤、膨張剤、香料、V. C、酵素、増粘多糖類、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・アーモンドを含む)

※原材料調達事情により原材料や産地の変更等がございます。