


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				
190282	SR道産麦ドーナツ生地	30ヶ/袋				
製品	入数	サイズmm	重量(包装込)	包材材質	JANコード	
1	1	長さ57×高さ28(mm)	45 g	ポリエチレン、紙	4964710902824	
バック	30個	-	1359 g			
ケース		※重量・サイズは目安です。	g			
			g		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
	保管: 冷凍(-18℃以下)で保存してください。 利用方法: 使用数を解冻、発酵、調理してください。 解冻後の再冷凍は避けください。

◆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 湘南工場				
住所	神奈川県平塚市東豊田357-11	TEL	0463-52-0510	FAX	0463-52-0520

◆原材料情報(アレルゲンは義務・推奨表示が必要なもののみ記載)

原材料	原産国	アレルゲン	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 マーガリン	マレーシア、インドネシア他	乳成分、大豆	不分別(とうもろこし、大豆、菜種、綿実)
4 液卵	日本	卵	
5 牛乳	日本	乳成分	
6 砂糖	タイ、オーストラリア他		不使用(甜菜)
7 砂糖	日本他		
8 パン酵母	日本		
9 パン酵母	日本		
10 パン用品質改良剤	マレーシア、フィリピン他	大豆	不分別(とうもろこし、大豆、菜種、綿実)
11 膨張剤	日本、イタリア他		分別生産流通管理(5%以下)(とうもろこし)、不使用(甜菜)
12 パン用品質改良剤	フランス、ドイツ他	小麦	不分別(とうもろこし、菜種)、不使用(馬鈴薯)
13 食塩	日本		
14 パン用品質改良剤	ドイツ、オーストラリア他	小麦、大豆	不分別(菜種、大豆)
15 乳化剤	アメリカ		
16 水			
計			

* 本製品の製造ラインでは、卵、乳、小麦、くるみ、オレンジ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチンを含む製品を生産しております。

◆食品添加物(キャリーオーバー、加工助剤除く)

食品添加物名	数量	食品添加物名
1 膨張剤	5	酵素(焼成後は表示不要)
2 乳化剤	6	着色料(カロチン)
3 香料	7	
4 V. C	8	

◆製造工程

原材料計量→ミキシング→成型・分割→冷凍(約-29℃、約40分)→袋詰め(30/袋)→金属検出機(Fe:1.5mm、SUS:3.0mm)→箱詰め→冷凍保管(-18℃以下)→出荷(-18℃以下)

◆栄養成分表示(焼成前100gあたり計算値)

熱量(Kcal)	脂質(g)	ナトリウム(mg)
284	7.7	397
水分(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)
37.0	45.6	1.0
蛋白質(g)	灰分(g)	
8.1	1.6	

◆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

※原材料調達事情により原材料や産地の変更がございます。

◆原材料表示

小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、液卵、牛乳、パン酵母、食塩/膨張剤、乳化剤、香料、V. C、酵素、着色料(カロチン)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)