

品名 マイルドテイスター ビーフ 3kg

原材料構成 試験成績

原材名	構成率 (%)
小麦粉	6.5
牛肉	5
野菜	
ニンジン	
玉ねぎ	4.5
にんにく	
しょうが	
豚脂	4
砂糖	2.7
食塩	1.3
カレー粉	0.8
ウスターソース	0.5
香辛料	0.3
チャツネ	0.25
ビーフエキス	0.1
赤ワイン	0.1
L-グルタミン酸ナトリウム	0.25
5-リボヌクレオチド2ナトリウム	0.02
カラメル I	0.01
D L-リンゴ酸	0.01
水	73.46
合計	100

供試品		マイルドテイスタービーフカレー	
標記事項	-		
検体(数・番号)	1 検体		
試験成績			
※1	エネルギー	kcal	89
※2	エネルギー	kcal	85
	水分	g	81.5
	たんぱく質	g	2.8
	脂質	g	4.3
	炭水化物	g	9.8
	糖質	g	8.8
	灰質	g	1.6
	ナトリウム	mg	510
	食物繊維 水溶性	g	0.2
	食物繊維 不溶性	g	0.8
	食物繊維 総量	g	1
*	食塩相当量	g	1.3
(試料 100g 当り)			
試験方法	五訂 日本食品基準成分表の方法による。		
	※1	炭水化物を用いて算出。	
	※2	糖質を用いて算出。	
*	ナトリウム分析値よりは換算		
	$\left[\text{ナトリウム分析値} \times 2.54 \frac{58.5 \text{ (NaClの分子量)}}{23.0 \text{ (Naの分子量)}} \right]$		

カレー用野菜ミックス

原材配合	%
じゃがいも	50
玉ねぎ	30
にんじん	20

成分分析 (製品100g中)							
エネルギー	57Kcal	ビタミン	レチノール	0µg	飽和脂肪酸	0.01g	
エネルギー	238KJ		A	カロチン	1640µg	一価飽和脂肪酸	0.00g
水分	84.7g			レチノール当量	280µg	他価不飽和脂肪酸	0.0g
たん白質	1.2g		D		0µg	コレステロール	0mg
脂質	0.1g		E		0.1µg	水溶性食物繊維	0.6g
炭水化物	13.2g		K		0.1mg	不溶性食物繊維	1.0g
灰分	0.7g		B1		1µg	食物繊維	1.6g
ナトリウム	6mg		B2		0.03mg	食塩相当量	0.0g
カリウム	304mg		ナイアシン		0.8mg		
カルシウム	13mg		B6		0.16mg		
マグネシウム	15mg		B12		0.0µg		
リン	35mg		葉酸		20µg		
鉄	0.3mg		パントテン酸		0.37mg		
亜鉛	0.2mg		C		21mg		
銅	0.07mg						