

学流協の推奨品

瀬戸内レモンのムース(C40 & Ca)

その他冷凍食品(デザート)

- **提案理由**：国産原料をきちんと謳える食品として、瀬戸内レモンをご案内させていただきます。
さっぱりとした味付けのムースに仕上げております。

参考価格	規格	40g × 40個 / 2盒
分類	無加熱摂取冷凍食品	
直接食品に接する包材	カップ:紙、フタ:紙	

※参考価格は納入条件により変わることがあります。

● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

自然解凍して召しあがってください。

解凍時間のめやす

室温(約25℃)

1個ずつ解凍した場合 40～50分

1箱ずつ解凍した場合 4～5時間

● **使用原材料・構成比** ※原材料原産地については、原料事情により変更になる場合があります。

使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルギー対象原料	使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルギー対象原料
乳又は乳製品を主要原料とする食品		41.19	乳、大豆	ゼラチン		0.63	ゼラチン
糖類		13.76		酸味料		1.00	
(水あめ)		11.88)		糊料(増粘多糖類)		0.99	
(砂糖)		1.88)		加工でん粉		0.63	
クリーム調製品		9.38		香料		0.38	卵、乳
(クリーム(乳製品))		3.47)	乳	ビタミンC		0.10	
(砂糖)		2.98)		着色料(ビタミンB2)		0.00	
(卵黄)		2.93)	卵	水		23.66	
レモン果汁	瀬戸内(限定)	7.19		計		100	
ドロマイト		1.09					

◎製品製造地 長崎県

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

品名：瀬戸内レモンのムース(C40 & Ca)

栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ミネラル						ビタミン				食物繊維総量
					ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	A RE当量	B1	B2	C	
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
228	2.2	15.8	19.2	0.78	308	320	140	63	0.5	0.3	22	0.04	0.40	85	0.5

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
< 3,000 / g	陰性	陰性	陰性

*衛生状態は良好であり、かつ食品衛生法に定める成分規格に合致しています。

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会 殿

平成28年10月12日に本会に提出された品目に係る栄養分析、食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。

平成28年11月2日

一般財団法人 **食品環境検査協会**



当社は、本会の流通会員として自信をもって当協会の推奨食品をお勧めします。

● **お問い合わせ**

学流協生産会員



〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 ☎03(3248)2121

<http://www.nichireifoods.co.jp>