

学流協の推奨品

(鉄分強化)錦糸玉子500

調理冷凍食品

●提案理由：・鉄分を強化しました。

参考価格		規格	500gパック×10入/2合
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済)		
直接食品に接する包材	ポリエチレン		

※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)

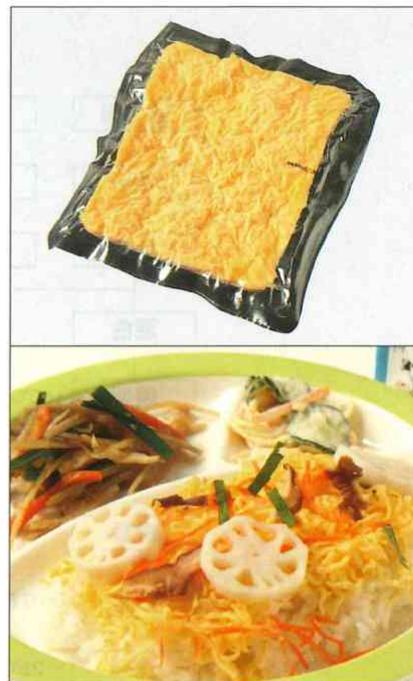
・ボイル (沸騰したお湯の中に入れ約15分間ボイルしてください。)

●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
鶏卵	日本	64.10	卵	ゲル化剤(ぶどう糖多糖)	東南アジア他	0.18	
とうもろこしでん粉	アメリカ他	4.39		乳酸(Na)	中国、日本	0.07	
砂糖	日本	3.66		酸味料	日本	0.07	
加工でん粉	タイ他	2.28		ピロリン酸鉄	日本、カナダ他	0.02	大豆
ひまわり油	フランス、スペイン他	1.83		水	日本	22.49	
みりん	ベトナム	0.73					
鰹節エキス	日本	0.18		計		100	

◎製品製造地 北海道



●公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 15112183001-0101
生産者：すぐる食品(株)

品名：(鉄分強化)錦糸玉子500
栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	ミネラル						ビタミン				食物繊維総量 (g)
					ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	A RE当量 (μg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
170	9.3	9.6	11.6	0.284	112	40.2	8.4	164	2.77	0.96	170	0.14	0.29	0	0.4

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27年10月19日に当センターに提出された品目に係る栄養分析、平成27年11月5日
食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。 一般財団法人 日本食品分析センター

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

すぐる食品株式会社

〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7

☎ 03(3718)6331(代) FAX 03(3724)2793

北海道☎0164(25)1717 仙台☎022(381)8666 浜松☎053(447)3807
大阪☎06(6337)5025 福岡☎092(663)2277