

## バナメイエビフライ31

調理冷凍食品

- **提案理由**：①アレルギーの卵、乳を含みません。  
②タイの自社グループ工場で製造しました。

参考価格	規格	285g(10尾) / 10×2
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)	
直接食品に接する包材	ポリプロピレン	

※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)**  
凍ったまま170～175℃の油で3～4分程度揚げてください。

- **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
衣〔パン粉〕	タイ	29.97	小麦	えび	タイ	37.04	えび
小麦粉	アメリカ、オーストラリア	3.94	小麦、大豆	食塩		0.01	
食塩		0.62		水		2.92	
糖類(砂糖)		0.22					
ぶどう糖)		0.02		加工でん粉		6.33	
パーム油		0.23		調味料(アミノ酸等)		0.09	
でん粉		0.14		pH調整剤		0.03	
こしょう)		0.01		カロチノイド色素		0.03	
水		18.40		計		100	

◎製品製造地 タイ

- **公的機関による検査結果**

証明書番号 PCA03907 01  
生産者：マルハニチロ(株)

### 試験成績証明書

**品名：バナメイエビフライ31**  
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)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
149	9.7	2.0	23.0	0.9	350	82	21	93	0.4	0.6	4	0.05	0.03	0	1.2

生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
3.9×10 <sup>4</sup> /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15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27年11月11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



マルハニチロ株式会社

〒135-8605 東京都江東区豊洲3-2-20 豊洲フロントビル ☎ 03(6833)4190

<http://www.food.maruha-nichiro.co.jp/>