

さばの照り煮(おかか) M・L

調理冷凍食品

- **提案理由**：①じっくり煮込んで、生臭みがなく食べやすい照り煮に仕上げました。
②食品添加物は使っていません。
③M・Lの2規格があります。

参考価格		規格	M:500g(10切)×10袋 L:700g(10切)×10袋
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	ポリプロピレン		

●調理方法(又は取扱上の注意点)

凍ったまま袋入りの状態で、沸騰させた湯の中に入れて(Mは約15分、Lは約18分)加熱して下さい。
袋が熱い鍋のふちにふれたり、鍋からはみ出ていると、袋が溶けることがありますのでご注意下さい。

●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
さば	国産	62.80	さば	水		5.10	
砂糖		13.20		揚げ油(大豆油)		2.50	大豆
みりん		7.60		(使用添加物)			
しょうゆ		6.20	小麦・大豆	増粘剤(加工デンプン)		1.00	
かつお削りぶし		1.00					
食塩		0.60		計		100	

◎製品製造地 国内(岩手県)

●公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 1511263001-0101
生産者：日東ベスト(株)

品名：さばの照り煮(おかか) M・L
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)	
251	14.2	12.7	20.0	1.69	666	22.8	23.7	170	0.97	0.89	16	0.04	0.24	0	0.5

細菌数	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



日東ベスト株式会社

本社 〒991-8610 山形県寒河江市幸町4-27
営業本部 〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1

☎0237(86)2100
☎047(477)2110

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