# 学流協の推奨品

# Today's DeliえびフライS

調理冷凍食品

○提案理由:①低アレルゲンである事(配合上 卵、乳を含まず)

参考価格	規格 200g (10尾)×10トレー/2台					
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)

凍ったまま170~175℃の油で約2分30秒揚げてください。

○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 (%)	アレルゲン 対象原料	使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルゲン 対象原料
衣(パン粉	91	38.48	小麦	加工でん粉	日本	5.02	
小麦粉		0.71	小麦	乳化剤	タイ	0.22	
植物油脂		0.23	大豆	調味料(アミノ酸等)	トルコ	0.11	
でん粉		0.22		增粘多糖類	日本	0.05	
食塩		0.21		炭酸 Ca	日本	0.05	
植物性たん白)		0.12	小麦、大豆	カロチノイド色素	日本	0.02	
水		13.05		pH調整剤	日本	0.01	
えび	ベトナム	39.72	えび	(その他キャリーオーバー等)	日本	0.01	
食塩		0.04					
水		1.73	_	計		100	



◎製品製造地 ベトナム

#### ○公的機関による検査結果

### 試験成績証明書

証明書番号 18116294001-0101

生産者:マルハニチロ(株)

品名:Today's DeliえびフライS

栄養分析(100g当たり実測値)

	- 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		
エネルギー					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	Ві	Ba	С	食物 繊量
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
160	7.7	3.3	24.8	0.90	355	83.5	11.7	87.2	0.53	0.44	4	0.03	0.02	0	1.0

生菌数	E.coli	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

2018年10月10日 当センターに提出された上記検体について 分析試験した結果は上記のとおりです。

2018年10月30日

一般財団法人日本食品分析センタ



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