

# 学流協の推奨品

## 焼プリンタルト

その他冷凍食品(デザート)

- **提案理由**：①プリンとタルトを組み合わせたデザートです。  
②口当たりの良いプリンとサクッと焼き上げたタルトの味わいが特徴です。  
③容器のタルトも食べられます。

参考価格	規格	30g × 40個 / 2合
分類	無加熱摂取冷凍食品	
直接食品に接する包材	ポリエチレン	

### ● 調理方法(又は取扱上の注意点)

自然解凍でお召し上がり下さい。

解凍時間：室温25℃で

1 個：20～30分間

1ケース：3～4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
(タルト生地)				脱脂粉乳	国産	6.00	乳
小麦粉	国産、アメリカ他	27.00	小麦	ミルクCa(7%製剤)		0.70	乳
マーガリン	国産	16.00	乳	香辛料		φ	
砂糖	日本(加工地)	8.10		水		8.00	
鶏卵		4.10	卵	(使用添加物)			
食塩		φ		キシロース		1.00	
(カスタードクリーム)				増粘剤(キサンタンガム)		0.20	
乳又は乳製品を主要原料とする食品		13.00	卵・乳・大豆	香料		φ	小麦
卵黄	国産	8.00	卵				
砂糖	日本(加工地)	7.90		計		100	



◎製品製造地 国内(山形県)

### ● 公的機関による検査結果

#### 試験成績証明書

証明書番号 17115974001-0101

生産者：日東ベスト(株)

#### 品名：焼プリンタルト

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)
385	5.9	21.5	42.0	0.34	134	134	15.1	136	0.49	0.54	40	0.06	0.15	0	0.9

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29年10月18日に当センターに提出された品目に係る栄養分析、平成29年10月31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



NittoBest

## 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/>