

学流協の推奨品

ブルーベリーゼリー

その他冷凍食品(デザート)

- **提案理由**：①目の疲れを和らげたり、視力を回復するはたらきがあるといわれているブルーベリーを使用しました。
②不足がちな鉄・ビタミンCを添加しており、補給できます。

参考価格		規格	50g × 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	カップ:ポリエチレン加工紙 フタ: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)**

自然解凍でお召し上がり下さい。

解凍時間：室温25℃で

1 個：50～60分間

1 ケース：5～6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
ブルーベリー果汁	カナダ	20.80		酸味料		0.30	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	加工地日本	11.00		乳酸Ca		0.10	
砂糖	加工地日本	7.00		ビタミンC		0.10	
ぶどう糖		3.50		クエン酸鉄Na		φ	
水		56.80		香料		φ	
(使用添加物)							
ゲル化剤(増粘多糖類)		0.40		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 SCA03640 01
生産者：日東ベスト(株)

品名：ブルーベリーゼリー
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)		
90	0	0	22.5	0.16	64	16	1	40	3.1	0	0	0	0	0	95	0.3

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

2018年10月16日に本会に依頼された上記供試品についての
試験結果は上記の通りです。

2018年11月1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



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/>