

学流協の推奨品

国産豚肉のコロッケ40/60(鉄・Ca)

調理冷凍食品

- **提案理由**：・国産のジャガイモ・タマネギ・豚肉を使用。
・卵・乳成分原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。

参考価格	規格	40g×100個/箱×2合 60g×60個/箱×2合
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)**

40g：凍ったままの製品を170℃～180℃の油で4分程度揚げてください。
60g：凍ったままの製品を170℃～180℃の油で5分30秒程度揚げてください。
*一度にたくさん入れますと、油の温度が下がり衣がやぶれたりしますのでご注意ください。

● **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
じゃがいも	日本	34.10		還元水あめ		1.20	
豚肉	日本	10.10	豚肉	でん粉		0.30	
たまねぎ	日本	2.70		砂糖		2.70	
乾燥マッシュポテト	アメリカ他	2.20		食塩		0.50	
豚脂	日本	1.10	豚肉	香辛料		φ	
パン粉	日本	18.10	小麦、大豆	水		15.00	
小麦粉		3.80	小麦	炭酸Ca		0.20	
植物油脂		3.00		ピロリン酸鉄		φ	
コーンフラワー		2.50					
デキストリン		2.50		計		100	

◎製品製造地 国内(静岡県) ●本品製造工場では、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。(40g規格構成比)



● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

品名：国産豚肉のコロッケ40/60(鉄・Ca)

栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 RCA03607 01
生産者：(株)ヤヨイサンフーズ

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)	
214	4.8	8.3	30.1	0.69	272	110	23	67	11.7	1.0	2	0.13	0.04	1	1.6

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

平成29年10月12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29年11月2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



ヤヨイサンフーズ

株式会社ヤヨイサンフーズ

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11 TEL (03)5400-1500
http://www.yayoi-sunfoods.co.jp