

## パラッと錦糸たまご

調理冷凍食品

- **提案理由**：少量の砂糖と塩で味付けしたシンプルなたまご風味豊かな錦糸たまごです。ボイル加熱後もパラッと簡単にほぐれるので、調理作業の手間が省けます。また、食欲をそそる鮮やかな黄色の色調がメニューをいっそう華やかに彩ります。

参考価格		規格	1kg / 10袋
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱)		
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)**  
凍った袋のまま、微沸の湯中(93℃～95℃)で12分間位加熱してご使用ください。

- **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
鶏卵	日本(国産)他	62.2	卵	でん粉発酵調味料	日本(国産)他	0.3	
植物油脂	カナダ他	4.4	大豆	加工でん粉	ブラジル他(加工国)	4.9	
砂糖	タイ他	2.0		水		25.7	
食塩	日本(国産)他	0.5		計		100	

◎製品製造地 佐賀県



- **公的機関による検査結果**

### 試験成績証明書

証明書番号 415G12372-001  
生産者：キューピー(株)

**品名：パラッと錦糸たまご**  
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)	ビタミンA RE当量 (μg)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)	
141	9.0	8.0	8.3	0.94	370	24	10	76	1.0	0.6	120	0.02	0.25	1	0.94

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27年10月19日に当協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27年11月4日  
一般財団法人 日本冷凍食品検査協会

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



## キューピー株式会社

フードサービス本部  
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13 ☎ 03(3486)3062

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