

学流協の推奨品

なめらかかにクリームコロッケ

調理冷凍食品

- **提案理由**：牛乳を使用し、よりクリーミー感を出すようにリニューアルしました。かにの配合率（8%以上）は変えていません。

| | | | |
|------------|-------------------|----|-------------------|
| 参考価格 | | 規格 | 100個(3,500g) / 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)**
凍ったまま170～180℃に熱した油で約3分間揚げてください。

- **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 |
|-----------|--------------|---------|-----------|------------|---------------|---------|--------------|
| 小麦粉 | アメリカ・日本・他 | 16.00 | 小麦 | ブイヨン | 日本 | 0.07 | 鶏肉・大豆・小麦 |
| パン粉 | 日本 | 12.00 | 小麦・乳・大豆 | ミルポアペースト | 日本 | 0.04 | 卵・鶏肉・乳・大豆・小麦 |
| 牛乳 | 日本 | 11.71 | 乳 | 香辛料 | 日本 | 0.04 | |
| かに | 日本・韓国・アメリカ・他 | 8.11 | かに | えびエキス | 日本 | 0.00 | えび |
| 脱脂濃縮乳 | 日本 | 7.21 | 乳 | 調味料(アミノ酸等) | インド・ブラジル・ベトナム | 0.39 | |
| 植物油脂 | シンガポール・日本 | 6.95 | | 香料 | 日本 | 0.11 | |
| 砂糖 | 日本 | 1.35 | | 増粘剤(加工でん粉) | 日本 | 0.01 | |
| バター | | 1.15 | 乳 | 酸味料 | | φ | |
| クリーム | 日本 | 0.90 | 乳 | 香辛料抽出物 | 日本 | φ | |
| でん粉 | 日本 | 0.85 | | 増粘剤(タマリンド) | | φ | |
| 粉末卵白 | 日本・イタリア・インド | 0.84 | 卵 | カロチノイド色素 | | φ | |
| ファットスプレッド | 日本 | 0.73 | 大豆 | 水 | | 30.27 | |
| ゼラチン | 日本 | 0.72 | ゼラチン | | | | |
| 食塩 | 日本 | 0.44 | | | | | |
| かにエキス | 日本 | 0.13 | かに | 計 | | 100 | |



◎製品製造地 国内(愛知県)

- **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 17115898001-0101
生産者：日本水産(株)

品名：なめらかかにクリームコロッケ
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) | |
| 192 | 5.9 | 8.9 | 22.1 | 0.79 | 311 | 97.4 | 14.6 | 69.0 | 0.25 | 0.36 | 18 | 0.05 | 0.10 | 0 | 0.7 |

| 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13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

ニッスイ 日本水産株式会社

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 ☎03(6206)7000

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