

学流協の推奨品

ごまプリンCa

その他冷凍食品(デザート)

● **提案理由**：「ごま」を使用し、カルシウムも摂取できる一品としてご提案いたします。

参考価格	69円	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、フタ、スプーン：紙		

● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

<自然解凍>自然解凍して召しあがってください。

常温(約25℃)で

1個：40～50分

1箱：4～5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
果糖ぶどう糖液糖		13.33		香料		0.01	
ごま	ホンジュラス他	7.78	ごま	その他キャリーオーバー等		0.23	
脱脂粉乳		6.67	乳	水		64.31	
乳又は乳製品を主要原料とする食品		6.67	乳、大豆				
ドロマイト		0.57					
ゲル化剤(増粘多糖類)		0.43		計		100	

◎製品製造地 長崎県



● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 20110231001-0201
生産者：(株)ニチレイフーズ

品名：ごまプリンCa
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 RAE当量 (μg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
137	4.4	6.6	15.1	0.118	46.3	222	104	132	0.60	0.78	—	0.10	0.12	検出せず	1.1

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
3000以下/g	陰性	陰性/0.01g	陰性/25g

*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

2020年10月13日 当センターに提出された上記検体について
分析試験した結果は上記のとおりです。

2020年11月5日
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



〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 ☎03(3248)2121

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