

学流協の推奨品

FMうす味肉団子(6)(10)(15)

調理冷凍食品

- **提案理由** : ・卵・乳・小麦アレルギーに配慮した商品です。
 原材料に卵・乳・小麦を使用せず、コンタミ防止の為、卵・乳・小麦を持ち込まない専用工場で作っております。出荷前に製造ロット毎にアレルギー検査を行い、卵・乳・小麦が2PPM未満であることを確認しております。
 ・食塩相当量に配慮し、汎用性があります。
 学校給食において一食あたりの食塩相当量を減らす方針に、対応すべく、現状と比較し、食塩相当量(Na換算)を当社比約50%低減した商品です(食塩相当量100g当り:従来0.7g⇒0.3g)

参考価格	1,150円/パック	規格	1kg×6袋
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済)		
直接食品に接する包材	ポリエチレン		

● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

- ・揚げ: 約160℃に熱したたっぷりの油に凍ったままの商品を入れ、ときどき返しながらか約3分30秒間(10g:約4分、15g:約5分)揚げてください。
- 油ちょう調理する際は、揚げ油の中に先に揚げた食材のアレルゲンが微量に残っている場合がありますので、ご注意ください。
- ・煮込み: あらかじめ温めた煮液に凍ったままの商品を入れ、弱火で約8分間(10g:約10分、15g:約12分)煮込んでください。

● **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(%)	アレルゲン対象原料	使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルゲン対象原料
鶏肉(日本)	日本	41.70	鶏肉	香辛料		0.10	
たまねぎ	日本	17.40		砂糖		0.10	
豚肉	日本	9.90	豚肉	水		10.00	
豚脂	日本	5.00	豚肉	揚げ油(なたね油)		2.40	
粒状植物性たん白	日本(加工)	5.00	大豆	(使用添加物)			
水溶性食物繊維		2.10		加工デンプン		3.10	
粉末状植物性たん白		2.00	大豆	セルロース		0.60	
しょうがペースト		0.30		貝Ca		使用	
食塩		0.20		ピロリン酸第二鉄		使用	
にんにくペースト		0.10		計			

◎製品製造地 福岡県八女郡広川町

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

品名: FMうす味肉団子(6)(10)(15) 証明書番号 UCA03313 01
 栄養分析(100g当たり実測値) 生産者: 日東ベスト(株)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ミネラル						ビタミン				食物繊維総量
					ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	A RAE当量	B1	B2	C	
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
216	13.9	13.9	8.7	0.41	162	69	31	170	8.3	1.3	21	0.10	0.12	2	4.0

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
300以下/g	陰性	100以下/g	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15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。

2020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



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/>