

学流協の推奨品

シーディッシュ(おさかなハム風味)

冷凍魚肉ねり製品

●提案理由：

参考価格	860円/kg	規格	1kg×5袋/2合
分類	冷凍魚肉ねり製品		
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)

自然解凍又は流水解凍でお召し上がりください。

【解凍時間の目安】自然解凍(室温22℃)5時間30分、流水解凍(水温24℃)30分

※生産工場にて、袋詰め後、加熱・冷凍をして凍結して居ります。

●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
魚肉(すけそうだら)	アメリカ・日本	49.52		調味料(アミノ酸)		0.77	
ショートニング		8.25		着色料(カラメル)		0.09	
粉末状大豆たん白		3.85	大豆	着色料(クチナシ)		0.04	
食塩		1.54		香料		0.01	
香辛料		0.06		香辛料抽出物		0.01	
加工でん粉		2.31		着色料(トマトリコピン)		φ	
ソルビット		1.60		水		31.18	
pH調整剤		0.77		計		100	



◎製品製造地 国内(兵庫県)

●公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 20110645001-0201

生産者：日本水産(株)

品名：シーディッシュ(おさかなハム風味)

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)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
160	11.8	9.1	7.7	1.95	769	16.5	16.5	78.5	0.49	0.31	61	検出せず	0.03	検出せず	0.6

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	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

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>