

学流協の推奨品

シーグレイス かに風味フレーク

練り製品

- **提案理由**：①独自の高温高压処理技術で、ずわいがにのほぐし身をイメージしたかに風味フレークです。
 ②更にかにの繊維感をアップさせました。
 ③固形分の約9割が魚肉となっており、良質なたんぱく質を摂取できます。

参考価格	規格	670g (固形量500g) × 10袋
分類	魚肉練り製品	
直接食品に接する包材	ポリプロピレン	

※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)**
 そのまま、または加熱してお召し上がりください。

- **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
魚肉	タイ・日本・アメリカ	67.13		pH調整品		0.14	
食塩		1.29		酸味料		0.14	
粉末卵白		1.22	卵	ソルビット		0.13	
粉末状大豆たん白		0.99	大豆	リン酸塩(Na)		0.04	
でん粉		0.89		香料		0.03	
植物油脂		0.66		カロチノイド色素		0.02	大豆
かにエキス		0.20	かに	水		24.91	
調味料(アミノ酸等)		1.68					
加工でん粉		0.53		計		100	

◎製品製造地 国内(東京都)



- **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 19118133001-0101
 生産者：日本水産(株)

品名：シーグレイス かに風味フレーク
 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)	
76	12.9	1.1	3.7	1.56	614	14.6	7.8	59.8	0.27	0.21	6	0	0.01	0	0.5

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
< 300/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

2019年10月9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。

2019年10月30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>