

学流協の推奨品

シューマイ

調理冷凍食品

- **提案理由**：①グリーンピースをトッピングしたベーシックなシューマイです。
 ②トレーのまま蒸すことができます。
 ③トレーの底に凸凹をつくり、蒸し調理の際のドリップを底に逃がすよう工夫しました。

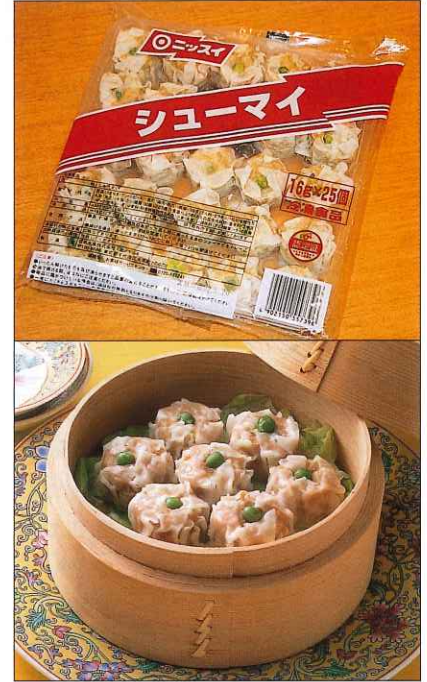
参考価格	規格	(16g×25個)×12トレー／2合
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済)	
直接食品に接する包材	ポリプロピレン	

● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

蒸す場合：充分蒸気があがった蒸し器にぬれふきんをしき、凍ったままのシューマイを並べ約8分蒸してください。(トレーのまま蒸すこともできます)
 揚げる場合：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
たまねぎ	国産、アメリカ他	25.97		しょうゆ		0.41	大豆、小麦由来
鶏肉	国産	20.77	鶏肉	卵白		0.26	卵
小麦粉		17.14	小麦	たん白加水分解物		0.14	大豆、ゼラチン由来
豚脂	国産	7.82	豚肉	ぶどう糖		0.12	
粒状植物たんぱく		6.49	大豆由来	香辛料		0.12	
ゼラチン		2.60	ゼラチン	粉末状植物性たん白		0.10	大豆、小麦
グリーンピース		1.88		チキンエキス		0.03	鶏由来
でん粉		1.61		ポークエキス		0.01	豚
砂糖		1.40		調味料(アミノ酸等)		0.54	
豚肉		1.30	豚肉	水		10.52	
食塩		0.77		計		100	



◎ 製品製造地 国内

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 18117126001-0101
 生産者：日本水産(株)

品名：シューマイ
 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)	
216	10.3	11.1	18.7	1.13	446	49.2	29.2	118	1.16	0.76	5	0.11	0.06	1	1.9

生菌数	大腸菌群	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

2018年10月18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。

2018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



〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 ☎03(6206)7000

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