

## ノンエッグマヨネーズタイプ

ドレッシング(常温)

- **提案理由** : 1. 卵不使用  
2. 食物アレルギー27品目を含む原材料不使用

参考価格		規格	常温 1kg × 10
分類	ドレッシング(調味料)		
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)

開封しそのままご使用頂けます。  
ポテトサラダの調味料としてその他マヨネーズ調理の惣菜全般(温野菜等)にも幅広くご使用頂けます。  
※賞味期限 製造日 + 90日

### ● 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
植物油脂	カナダ、他	65.0		調味料(アミノ酸)		0.3	
醸造酢	ブラジル、他	6.0		香辛料抽出物		0.01以下	
砂糖類(砂糖、粉末水あめ)	タイ、他	3.0		清水	日本	22.0	
食塩	日本	2.0					
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)		1.7		計		100	

◎ 製品製造地 京都府



### ● 公的機関による検査結果

### 試験成績証明書

証明書番号 317G10529-001  
生産者：ケンコーマヨネーズ(株)

**品名：ノンエッグマヨネーズタイプ**  
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 <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)		C (mg)
595	0.3	62.7	7.3	1.83	720	2	<1	1	0.1	<0.1	20	<0.01	<0.01	<1	<0.1

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**  
平成29年10月11日に当協会に提出された品目に係る栄養分析、  
食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。

平成29年11月1日  
一般財団法人 **日本食品検査**

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

**ケンコーマヨネーズ株式会社**

〒156-0072 東京都杉並区高井戸3丁目8番13号NAF第3ビル  
☎03(5962)7777

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