

学流協の推奨品

アセロラゼリー 40g

その他冷凍食品（デザート）

- **提案理由**：ビタミンC豊富なフルーツの代表、アセロラをゼリーに。
見た目も紅一点、食卓が華やかになります。

参考価格		規格	40g × 40個入箱 × 4合
分類		無加熱摂取冷凍食品	
直接食品に接する包材		紙	

※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)**

- ・自然解凍してお早めにお召しあがりください。
- ・室温25℃の場合 約1時間、室温15℃の場合 約1時間20分

● **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
糖類(砂糖(国内製造))		9.10		ゲル化剤(増粘多糖類)		0.40	
水あめ		9.00		V.C		0.18	
ぶどう糖		4.00		香料		0.06	
異性化液糖)		3.50		酸味料		0.04	
難消化性デキストリン		7.80		着色料(紅麹)		0.04	
アセロラ濃縮果汁	ベトナム	2.40		ピロリン酸鉄		0.02	
レモン濃縮果汁	イタリア	0.86		(その他キャリアーオーバー等)		0.77	
寒天		0.08					
水		61.75		計		100	

◎製品製造地 日本



● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 21110833001-0101
生産者：マルハニチロ(株)

品名：アセロラゼリー 40g
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)	
124.0	0.1	0.1	31.1	0.0612	24.1	4.7	1.4	10.5	4.68	0	0	0	0	247.0	8.1

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
3000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
2021年10月14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次のとおりです。

2021年11月4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



マルハニチロ株式会社

〒135-8608 東京都江東区豊洲3-2-20 ☎ 03(6833)4190

<https://www.maruha-nichiro.co.jp>