

ホキフライF40・F50・F60

調理冷凍食品

● **提案理由**：クセのない白身魚のホキを、アレルゲンと食品添加物を極力抑え、食べやすいフライにしました。

参考価格	規格	F40:40g×100枚×2合 F50:50g×100枚×2合 F60:60g×70枚×2合
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)	
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。

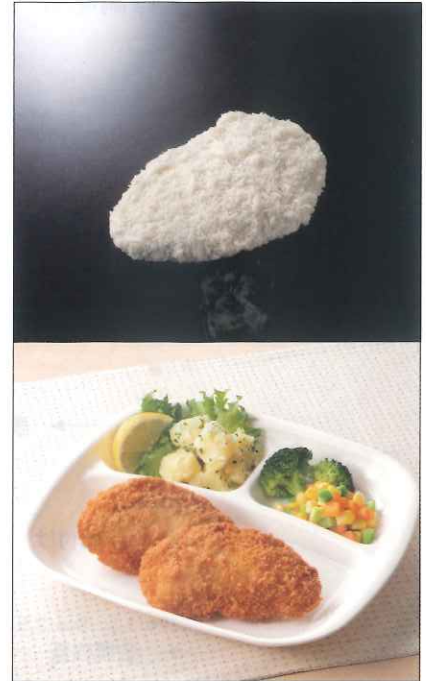
● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

F40：凍ったまま170～180℃に熱した油で約3～4分間揚げてください。
F50：凍ったまま170～180℃に熱した油で約3～4分間揚げてください。
F60：凍ったまま170～180℃に熱した油で約4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
ホキ	ニュージーランド	50.00		水		11.55	
(衣)				乳化剤(加工助剤)		0.23	
パン粉		30.00	小麦、大豆	増粘剤(加工助剤)		0.02	
小麦粉		8.10	小麦				
食塩		0.10		計		100	

◎製品製造地 千葉県



● **公的機関による検査結果**

品名：ホキフライF40・F50・F60		試験成績証明書										証明書番号 21112214001-0101				生産者：(株)極洋
栄養分析(100g当たり実測値)		ミネラル										ビタミン				食物繊維総量
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)	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)	RAE当量(μg)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)	(g)	
134	11.5	2.0	17.6	0.518	204	9.9	21.1	96.8	0.46	0.43	5	0.06	0.04	0	1.0	
		生菌数		E.coli		黄色ブドウ球菌		サルモネラ								
		5.9×10 ⁴ /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



株式会社 極 洋

〒107-0052 東京都港区赤坂3-3-5 住友生命山王ビル Tel.(03)5545-0717

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