

学流協の推奨品

F M国産キャベツメンチカツ(50)(70)

調理冷凍食品

- **提案理由**：●卵・乳・小麦アレルギーに配慮した商品です。原材料に卵・乳・小麦を使用せず、コンタミ防止のため卵・乳・小麦を持ち込まない専用工場で製造しております。製品出荷前にはロットごとにアレルギー検査を行い2PPM未満であることを確認しております。
- メンチでありながら「焼き調理」も可能な商品に仕上げております。
 - 国産キャベツの甘さを感じていただけるよう「うす味」に仕上げております。
 - 鉄分、カルシウム、食物繊維等栄養価にも配慮しました。

参考価格	規格	50g × 25 × 4 70g × 20 × 5
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)

揚げ：約175℃に熱したたっぷりの油に凍ったままの商品を入れ、ときどき返しながら50gは約4分30秒、70gは約5分30秒揚げてください。
 オープン(焼き)：あらかじめ約200℃で温めたオープンに凍ったままの商品を入れ、50gは約10分間、70gは約12分間焼いてください。

使用原材料・構成比

※上記表示は50g品のものとなります。

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
キャベツ(国産)	日本	17.80	鶏肉	香辛料		0.10	
たまねぎ	日本,他	8.10		粒状植物性たん白	加工地:日本	14.20	
鶏肉	日本,他	10.00	豚肉	植物油		0.30	
豚すり身(豚肉、水)	加工地:日本	7.30	豚肉	食塩		φ	
粒状植物性たん白		4.00		加工アンプルン		6.10	
豚脂		3.20	大豆	炭酸Ca		0.80	
砂糖		1.00		ピロリン酸第二鉄		使用	
食塩		0.60	大豆	増粘多糖類		使用	
小麦不使用しょうゆ		0.40		揚げ油(なたね油)	加工地:日本	11.40	
粉末状植物性たん白		0.30		水		14.20	
酵母エキス		0.20		計			

◎製品製造地 福岡県八女郡広川町

公的機関による検査結果

試験成績証明書

品名：F M国産キャベツメンチカツ(50)(70)
 栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 VCA03173 01
 生産者：日東ベスト(株)


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)	VAE当量 (μg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
259	10.7	17.9	13.7	0.82	323	430	59	170	8.8	1.1	7	0.14	0.13	3	4.1

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	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13日に本会に依頼された上記供試品についての試験結果は上記の通りです。

2021年11月1日
 一般財団法人 食品環境検査協会



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



日東ベスト株式会社

本社 〒991-8610 山形県寒河江市幸町4-27
 営業本部 〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1

☎0237(86)2100
 ☎047(477)2110

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