

学流協の推奨品

シーディッシュお魚ハム風味R(シュレッド)

冷凍魚肉ねり製品

- **提案理由**：汎用性があり献立に貢献できる素材の良さをいかした食品
不足がちな栄養素のカルシウム・鉄分・食物繊維等に配慮した食品

参考価格	規格	500g × 10袋 / 2合
分類	冷凍魚肉練り製品	
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)**

自然解凍、流水解凍又はお急ぎの場合は湯せんで解凍してください。お好みの料理にお使いください。そのままでもおいしくお召し上がりいただけます。

【解凍時間の目安】自然解凍(室温22℃)5時間30分、流水解凍(水温24℃)30分
※生産工場にて、袋詰め後、加熱・冷凍をして凍結して居ります。

● **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
魚肉(スケトウダラ)	アメリカ	49.53		pH調整剤		0.77	
ショートニング		8.26		炭酸Ca		0.39	
粉末状大豆たん白		2.31	大豆	着色料(カラメル)		0.11	
食塩		1.54		着色料(クチナシ)		0.04	
砂糖		0.94		香料		0.02	
酵母エキス		0.85		プロリン酸鉄		0.01	
香味油		0.22	大豆	香辛料抽出物		0.01	
香辛料		0.06		着色料(トマトリコピン)		0.00	
亜鉛含有酵母		0.03		水		31.61	
加工でん粉		3.30		計		100	

◎製品製造地 日本(兵庫県)

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

品名：シーディッシュお魚ハム風味R(シュレッド)

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)	RAE 相当量 (μg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
159	10.8	9.0	8.8	1.71	675	190	18	96	10.8	0.9	76	0.03	0.14	0	0.6

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
300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14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



日本水産株式会社

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 ☎03(6206)7000

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