

焼プリンタルト

その他冷凍食品(デザート)

- **提案理由**：①プリンとタルトを組み合わせたデザートです。
 ②口当たりの良いプリンとサクサク焼き上げたタルトの味わいが特徴です。
 ③容器のタルトも食べられます。

参考価格	規格	30g × 40個 / 2合
分類	無加熱摂取冷凍食品	
直接食品に接する包材	ポリエチレン	

● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

自然解凍でお召し上がり下さい。

解凍時間：常温25℃で

1個：約30分

1箱：約4時間

● **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
(タルト)				砂糖	日本(加工地)	6.10	
小麦粉	日本(加工地)	23.80	小麦	脱脂粉乳		4.60	乳
マーガリン	日本(加工地)	14.30		ミルクカルシウム		0.50	乳
砂糖	日本(加工地)	7.10		香辛料		φ	
鶏卵	日本	3.60	卵	水		22.60	
食塩		φ		(使用添加物)			
(使用添加物)		使用		キシロース		0.80	
香料				増粘剤(キサンタンガム)		0.20	
(カスタードクリーム)				乳化剤		0.10	大豆
乳又は乳製品を主原料とする食品	日本(加工地)	10.20	卵・乳	香料		使用	乳・大豆
加糖卵黄	日本(加工地)	6.10	卵	計		100	

◎製品製造地 国内(山形県)

● **公的機関による検査結果**

証明書番号 UCA03312 01
 生産者：日東ベスト(株)

試験成績証明書

品名：焼プリンタルト
 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)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
387	6.1	21.6	42.1	0.34	135	130	16	140	0.50	0.60	43	0.05	0.15	0	1.0

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
3,000以下/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
 2020年10月15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。

2020年11月2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/>