

かにクリームコロッケ

調理冷凍食品

- **提案理由**：①新鮮なかにを使用したクリーミー感あふれるコロッケです。
 ②大量に調理しても、パンクしないように、また重ね置きしても衣がつぶれないように工夫しました。
 ③冷めても滑らかなクリーミー感が味わえます。

参考価格	規格	35g × 100個 / 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	

- **調理方法(又は取扱上の注意点)**
 凍ったまま、170～180℃に熱した油で約3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
小麦粉		14.14	小麦	食塩		0.25	
パン粉		12.00	小麦・乳・大豆	かにエキス		0.21	かに
かに	国産、韓国他	8.01	かに	ゼラチン		0.19	ゼラチン
たまねぎ	国産、アメリカ他	6.09		牛乳		0.17	乳
植物油脂		4.57		生クリーム		0.17	乳
バター		2.30	乳	たん白加水分解物		0.06	
卵白		1.59	卵	香辛料		0.40	
デキストリン		1.31		チキンコンソメ		φ	鶏
全粉乳		1.27	乳	調味料(アミノ酸等)		0.26	
マーガリン		1.07		紅麴色素		0.01	
脱脂粉乳		0.96		香料		φ	小麦・大豆・いか・えび
砂糖		0.95	乳	乳化剤		φ	
繊維状植物性たん白		0.44	小麦	水		43.28	
でん粉		0.30		計		100	

◎製品製造地 国内

- **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 16111673001-0101
 生産者：日本水産(株)

品名：かにクリームコロッケ
 栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ミネラル						ビタミン				食物繊維総量	
					ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	A RE当量	B ₁	B ₂	C		
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
202	6.4	9.3	23.1	0.709	279	133	18.2	72.3	0.31	0.38	23	0.04	0.08	0	1.1	

生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
< 3,000 / 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
 平成28年10月24日に当センターに提出された品目に係る栄養分析、平成28年10月31日
 食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。 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

ニッスイ 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>

