

エビ寄せフライ 30/60

調理冷凍食品

- **提案理由**：
 ・すり身のふんわりした食感とプリプリとしたエビの食感が楽しめます。
 ・素材を活かした上品な味付けが特長です。

参考価格		規格	30:約30g×25個トレイ×8 60:約60g×100個
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)**

30：175～180℃の油温で約3分揚げてください。
 60：175～180℃の油温で約4分揚げてください。

● **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
えび	ベトナム、インド	24.18	えび	全卵粉		0.62	卵
パン粉		20.71	小麦、乳、大豆	卵白粉		0.52	卵
魚肉すり身	アメリカ	10.13		えびパウダー		0.09	えび
たまねぎ	日本、中国、アメリカ、オーストラリア、ニュージーランド	9.15		大豆たん白加水分解水		0.07	大豆
でん粉		4.90		調味料(アミノ酸等)		0.15	
グリーンピース	ニュージーランド	4.35		調味料(グァー)		0.07	
なたね油		1.63		ポリリン酸Na		0.07	
粉末状大豆たん白		1.47	大豆	水		20.88	
食塩		0.98		計		100	

◎製品製造地 国内(九州工場)

60g規格の構成比です。



● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

品名：エビ寄せフライ 30/60
 栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 QCA03828 01
 生産者：味の素冷凍食品(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)	VA RE当量 (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
121	8.4	2.9	15.2	1.33	522	33	15	85	0.8	0.4	3	0.03	0.05	1	1.2

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11日に本会に提出された品目に係る栄養分析、食品衛生法規検査の結果を上記のとおり証明します。

平成28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



味の素冷凍食品株式会社

〒104-0061 東京都中央区銀座7-14-13 ☎ 03(6367)8617

<http://www.ffa.ajinomoto.com/>