

# 商品規格書

商品名		京都ぽーく焼売				製造者	株式会社エスプリ
						製造所住所	北海道小樽市祝津2-298-1
						本社住所	〒114-0024 東京都北区西ヶ原1-6-9 TEL :03-5907-5850 FAX :03-3949-0880
配合表示	原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルギー	荷姿	10,000g(50g 200個入り)
順位	順位	<具> 45g				ダンボールサイズ	270×420×210
1	3	京都ぽーく(豚肉)		京都	豚	保管条件	冷凍(-18℃以下)
2	1	玉葱		日本		賞味期限	製造日より240日
3	2	キャベツ		日本		原材料表示	
4	4	澱粉		日本		野菜(玉葱[国産]、キャベツ[国産])、豚肉[京都]、澱粉、豚脂、醤油、粒状・粉状大豆たん白、魚肉すり身(たら)、砂糖、乾燥椎茸、ごま油、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、食塩、風味調味料、卵白、香辛料、食用植物油、乾燥卵白、オイスターエキス、ぶどう糖、皮(小麦粉) / 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
5	5	豚脂		北海道	豚	原材料配合割合	
6	6	醤油	5%未満	キッコーマン(株)	大豆・小麦	豚肉は京都ぽーくのみ使用しております。	
7	7	粒状大豆たん白(アペックス)	5%未満	不二製油(株)	大豆	添加物	
8	9	魚肉すり身(たら)	5%未満	アメリカ		調味料(アミノ酸等)、調味料(核酸)、着色料(カラメル)、酸味料	
9	10	砂糖	5%未満	日本甜菜製糖(株)		アレルギー	
10	11	乾燥椎茸	5%未満	中国		小麦・卵・乳成分 牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉	
11	12	ごま油	5%未満	かどや製油(株)	ごま	原材料名	
12	13	ビーフコンソメ	調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル) 酸味料	味の素(株)	小麦・乳 牛・大豆	野菜(玉葱[国産]、キャベツ[国産])、豚肉[京都]、澱粉、豚脂、醤油、粒状・粉状大豆たん白、魚肉すり身(たら)、砂糖、乾燥椎茸、ごま油、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、食塩、風味調味料、卵白、香辛料、食用植物油、乾燥卵白、オイスターエキス、ぶどう糖、皮(小麦粉) / 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
13	14	チキンコンソメ	調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル) 酸味料	味の素(株)	小麦・乳 牛・大豆・鶏	内容量	
14	15	食塩	5%未満	ナイカイ塩業(株)		10,000グラム	
15	16	風味調味料(ほんだし)	調味料(アミノ酸等)	味の素(株)	乳	賞味期限	
16	17	卵白	5%未満	キューピータマゴ(株)	卵	枠外右部に記載しております。	
17	8	粉状大豆たん白(スプロ)	5%未満	Solae LLC.	大豆	保存方法	
18	18	香辛料(ブラックペッパー)	5%未満	高砂スパイス(株)		-18℃以下で保存して下さい。	
19		グルタミン酸ナトリウム	調味料(アミノ酸)	ベトナム		凍結前加熱の有無	
20	19	食用植物油(なたね油)	5%未満	ポーソー油脂(株)		加熱しております。	
21	20	乾燥卵白	5%未満	キューピータマゴ(株)	卵	加熱調理の必要性	
22	21	オイスターエキス	5%未満	焼津水産化学工業(株)		加熱して下さい。	
23	22	ぶどう糖(グルコース)	5%未満	昭和産業(株)		製造者	
24		リポタイド(核酸)	調味料(核酸)	5%未満	キリン協和フーズ(株)	株式会社エスプリ小樽工場 北海道小樽市祝津2-298-1 豚肉は京都ぽーくのみ使用しております。 ○この商品は、エビ・カニ・卵・乳成分・小麦を含む商品と同じラインで製造しております。	
						名称	
						(冷凍食品) 京都ぽーく焼売 200個入り しょうまい	
						原材料名	
						野菜(玉葱[国産]、キャベツ[国産])、豚肉[京都]、澱粉、豚脂、醤油、粒状・粉状大豆たん白、魚肉すり身(たら)、砂糖、乾燥椎茸、ごま油、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、食塩、風味調味料、卵白、香辛料、食用植物油、乾燥卵白、オイスターエキス、ぶどう糖、皮(小麦粉) / 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
						内容量	
						10,000グラム	
						賞味期限	
						枠外右部に記載しております。	
						保存方法	
						-18℃以下で保存して下さい。	
						凍結前加熱の有無	
						加熱しております。	
						加熱調理の必要性	
						加熱して下さい。	
						製造者	
						株式会社エスプリ小樽工場 北海道小樽市祝津2-298-1 豚肉は京都ぽーくのみ使用しております。 ○この商品は、エビ・カニ・卵・乳成分・小麦を含む商品と同じラインで製造しております。	
						名称	
						(冷凍食品) 京都ぽーく焼売 200個入り しょうまい	
						原材料名	
						野菜(玉葱[国産]、キャベツ[国産])、豚肉[京都]、澱粉、豚脂、醤油、粒状・粉状大豆たん白、魚肉すり身(たら)、砂糖、乾燥椎茸、ごま油、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、食塩、風味調味料、卵白、香辛料、食用植物油、乾燥卵白、オイスターエキス、ぶどう糖、皮(小麦粉) / 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
						内容量	
						10,000グラム	
						賞味期限	
						枠外右部に記載しております。	
						保存方法	
						-18℃以下で保存して下さい。	
						凍結前加熱の有無	
						加熱しております。	
						加熱調理の必要性	
						加熱して下さい。	
						製造者	
						株式会社エスプリ小樽工場 北海道小樽市祝津2-298-1 豚肉は京都ぽーくのみ使用しております。 ○この商品は、エビ・カニ・卵・乳成分・小麦を含む商品と同じラインで製造しております。	

エネルギー	241 Kcal
たんぱく質	6.7 g
脂質	14.6 g
炭水化物	19.0 g
ナトリウム	354 mg
食塩相当量	0.9 g

原料原産地表示  
 1.豚肉(京都)  
 2.玉葱(国産)  
 3.キャベツ(国産)  
 ※東京条例にも適用の為  
 原材料に占める重量割合、  
 上位3位まで表示の対象  
 とします。

数値は日本食品標準成分表を用いて計算した推定値です。

## 製造工程表

[具]

原料検査→計量→混合

[皮]

原料検査→計量→混合

蒸時間 18分  
中心温度 83℃以上

-40℃  
240分

Fe 2.0φ  
SUS 2.5φ

SUS球  
SUS線  
ガラス  
セラミック

成形→蒸し器→冷却→急速冷凍→検品→金属検査→X線検査機→包装→出荷